

Saaz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **42 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 10 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carabody | 1 kg (7.7%) | 75 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (11.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pale Cara | 0.5 kg (3.8%) | 79 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 10 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 0 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- Brzeczka 22.04
Mech irlandzki 15min
Drożdże 23.04
22 kwi 2022, 10:22