

Smoked German Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2 kg (62.5%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (37.5%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition TB	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	tettninger TB	10 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition TB	10 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Hallertauer Tradition TB	20 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	tettninger TB	40 g	15 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - diamond lager	Lager	Suche	11 g	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana kwasem mlekowym:
zacieranie 12.5L - 2ml
wysładzanie 9L - 3ml
18 paź 2022, 20:24