

Summer Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.6**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.15 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki kukurydziane	1 kg (17.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	7.6 %
Whirlpool	Puławski	15 g	30 min	7.3 %
Whirlpool	Izabella	40 g	30 min	7.6 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda(Redukwas)	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1.3 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Kwas mlekowy 80% 1,3ml do 23l wody do wyśładzania
 Profil wody (jasne, chmielowe):Ca-106,3/Mg-4/Na-4/Cl-52.9/SO4-156.5/HCO3-71/
 11 lut 2022, 17:37