

Tom Selleck 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	7 kg (96.6%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Zakwaszający	0.25 kg (3.4%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager (fermentacja pod 2bar w 16C)	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (Lidil)	25000 g	Zacieranie	60 min

Inne	Woda wyśładzanie (Lidl)	15000 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Witamina C	6 g	Fermentacja cicha	7 dni