

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 wysładzanie (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 |