

Tom Selleck 4

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 7 kg (100%) | 80.5 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 1 min | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M54 Californian Lager | Lager | Suche | 20 g | Mangrove Jack's |

Brzeczke chłodzę do 25C.
Drożdże wsypuje bez uwadniania.
Wsadzam 8 wkładów z zamrażarki.
Nabijam ciśnienie do 2bar (spadnie do 1bar po ochłodzeniu się piwa).
Wkłady wyjmuję po osiągnięciu 14C i puszczam fermentację wolno.
Fermentacja pod ciśnieniem 2bar.
Drożdże ruszają z kopyta tak po 48h.

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|--------------------------------------|---------|-------------------|--------|
| Inne | Woda zacieranie (Lidil - Saguaro) | 25000 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | Woda wysładzanie (Lidl - Saguaro) | 15000 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Skórki pomarańczy Bergamotki | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Whirflock | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Żelatyna | 10 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Klarowanie | Witamina C | 6 g | Fermentacja cicha | 7 dni |