

# Trzézwosz Vol 1

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **38 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	90 min	8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	4.3 %
Na zimno	Sybilla	20 g	14 dni	4.3 %

## Drożdże

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

Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	---
----------------	-------	-------	--------	-----

## Notatki

- Gotowanie brzeczki 29.05.2020  
Fermentacja Burzliwa 11 dni  
Fementacja cicha od 10.06.2020 r 14dni  
Rozlew 24.06  
Blg końcowe 3  
7g/l cukru  
12 cze 2020, 17:58