

Trzeźwosz 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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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