

WARKA #10 Pils Nowofalowy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	10 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	5 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Temperatura zadania drożdży - 10C
 - Temperatura fermentacji burzliwej - 10C
 - Przerwa diacetylowa - 14C - 2 dni
 - Cicha fermentacja 9C
 - Refermentacja 9-12C (co dwa dni 1C) - 8 dni
 - Leżakowanie - 7C - 30 dni
- 6 sty 2020, 22:39