

Wedzony Pils Hamar

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	3 kg (37.5%)	72 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2.5 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (6.3%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (6.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (3.1%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (3.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg (3.1%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (3.1%)	70 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (6.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lomik	25 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Puławski	25 g	30 min	4.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Lomik	25 g	15 min	3.8 %
Whirlpool	Puławski	25 g	1 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sol	3 g	Gotowanie	90 min

Notatki

- test
fermentacja w 14-15C
11 mar 2021, 00:25