

Weselny PILS

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.63 kg (55.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.93 kg (11.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.93 kg (11.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.85 kg (22.2%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 18.5 g | 50 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 92.5 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|----------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 740 ml | Fermentis |
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 462.5 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 4.63 g | Gotowanie | 50 min |

Notatki

- Po gotowaniu podzielono warkę na dwa fermentory - do jednego dodano drożdże dolnej fermentacji (W 34/70) i prowadzono fermentację w lodówce (temp ? st C), do drugiego fermentora dodano drożdże górnej fermentacji (S-04) i prowadzono fermentację w temp. pokojowej (temp ? st C)
5 lip 2019, 18:49