

German Pilsner

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Style **German Pilsner (Pils)**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **14 liter(s)** of strike water to **69.5C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **76C**
- Sparge using **18.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Boil	Tettnang	15 g	10 min	4 %
Aroma (end of boil)	Tettnang	15 g	0 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech Irlandzki	5 g	Boil	10 min

Notes

- Mech Irlandzki opakowanie uwodnić w 0.5 litra wysłodzonej brzeczki (może być spod samego końca wysładzania) i dodać na 10 minut przed końcem gotowania (wrzucić razem z pierwszą porcją Hallertau). Jeśli

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

mała saszetka to jedna, jeśli masz luzem to 5-6 gramów.

Fermentacja burzliwa 7 dni - 11 stopni (zakres 8-12)

Fermentacja cicha 7 dni - 11 stopni (celować w 6 - u mnie w piwniczce jest 10)

Przełąć między fermentacji (zalecane).

Do butelkowania 5.8 grama cukru na litr. Gazowanie 2 tygodnie. Jeśli skorzystałeś zostaw komentarz :)

May 6, 2021, 10:57 AM