

## Tom Selleck 3

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **3.9**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **28.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.45 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **32.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **80 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **25 liter(s)** of strike water to **68.1C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **80C**
- Sparge using **16.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.9 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                    | Amount         | Yield  | EBC |
|-------|-------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | BESTMALZ - Best Pilsen  | 7 kg (96.6%)   | 80.5 % | 4   |
| Grain | BESTMALZ - Zakwaszający | 0.25 kg (3.4%) | 80.5 % | 4   |

Wrzucam jako pierwszy.

### Hops

| Use for | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil    | Magnum | 50 g   | 60 min | 12.1 %     |
| Boil    | Magnum | 50 g   | 1 min  | 12.1 %     |

### Yeasts

| Name                                  | Type  | Form | Amount | Laboratory      |
|---------------------------------------|-------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M54 Californian Lager | Lager | Dry  | 20 g   | Mangrove Jack's |

Brzeczke chłodzę do 25C.  
Drożdże wsypuje na piankę po natlenianiu wkrętarą przez 1min.  
Wsadzam 6 wkładów z zamrażarki.  
Nabijam ciśnienie do 2bar (spadnie do 1bar po ochłodzeniu się piwa).  
Wkłady wyjmuję po osiągnięciu 14C i puszczam fermentację wolno.  
Fermentacja pod ciśnieniem 2bar w 16C.  
Drożdże ruszają z kopyta tak po 48h.

### Extras

| Type   | Name                    | Amount  | Use for   | Time     |
|--|-------------------------|---------|-----------|----------|
| Other  | Woda zacieranie (Lidil) | 25000 g | Mash      | 60 min   |
| Other  | Woda wysładzanie (Lidl) | 15000 g | Mash      | 60 min   |
| Fining   | Whirflock               | 2.5 g   | Boil      | 10 min   |
| Fining   | Żelatyna                | 10 g    | Secondary | 7 day(s) |
| Rozpuszczone w 400ml wody o temperaturze 70C.                    |                         |         |           |          |
| Fining   | Witamina C              | 6 g     | Secondary | 7 day(s) |
| Rozpuszczone w 400ml wody butelkowanej o temperaturze pokojowej. |                         |         |           |          |