

American pils

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **74**
- SRM **3.5**
- Style **Classic American Pilsner**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **36.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **33 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **27 liter(s)** of strike water to **72.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (16.7%)	80 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Dry Hop	Simcoe	25 g	2 day(s)	13.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Liquid	800 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Warka 50. Warzone 24.01.2020. Wyszło z 28l 11 BLG. Problem ze starterem drożdży - nie ruszył:/ Drożdże w piwie na szczęście ruszyły choć fermentacja trwała 3,5 tygodnia i zeszło ledwie do 5 blg! Zlewane na cichą 12.02. - dobre wrażenie smakowe. Przy rozlewie też 5 BLG, lekko kwaskowe - być może za dużo siodu zakwaszającego. Wyszło z 50 butelek. Rozlew 22.02.

Ostatecznie wyszło mocno przegazowane - możliwe, że przez dużą ilość cukrów z brzezki.
Jan 20, 2020, 1:54 PM