

## PILS #1 (UNDER PRESSURE)

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.6 liter(s)**
- Total mash volume **10.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.4 kg (94.1%)	82 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5.9%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	8 g	70 min	11 %
Boil	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	70 g	1 min	3.6 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- -Starter 1100ml ~200 mld komórek
  - Zacieranie: Ustalenie temperatury na 63 stopnie. Po 10 minutach odebrać 1/3 zacieru do osobnego garnka (dekokt) i podgrzać do 72 stopni na 15 minut a następnie do 100 stopni i gotować 10 minut. W tym czasie w głównym garze utrzymujemy temperaturę 63 stopnie. Po gotowaniu dekoktu zwrócić go do głównego gara i ustalić temperaturę w garze na 72 stopnie i utrzymać przez 30 minut. Podgrzać do 78 stopni i przenieść do filtracji.
  - Fermentacja pod ciśnieniem 1bar, w temperaturze pokojowej (21-23 stopnie), wyczuwalne lekkie estry.
  - zbyt szybkie podnoszenie temperatury dekoktu spowodowało lekkie aczkolwiek wyczuwalne przypalenia.
- May 17, 2021, 9:05 PM