

# PILS Magnat

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.7**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.3 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilzneński	5 kg (90.9%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat (2018)	10 g	60 min	13.2 %
Boil	Magnat (2018)	20 g	30 min	13.2 %
Boil	Magnat (2018)	30 g	10 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Magnat (2018)	40 g	1 min	13.2 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Whirlfloc T	2 g	Boil	5 min
--------	-------------	-----	------	-------

## Notes

- Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam zacier.  
Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.  
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80C.  
Przy wysładzaniu przepływ max 1L/min.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką.  
Warze bez pokrywki.  
Hopstand 80-65C (20 minut).  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.  
Drożdże uwadniam przez 20 minut w 200 ml wody o temperaturze pokojowej.  
Brzecznię schładzam do 20C, zadaję drożdże i w ciągu 24h obniżam temperaturę w lodówce do 9C.  
Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 9-11C (dekantacja)  
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 9-11C (dekantacja i rozlew)  
Nasycenie CO2 na poziomie 2.3  
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.  
*Dec 30, 2018, 2:24 PM*