

# PilsPolex

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **20.2 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71.5 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30
Grain	Rice, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	50 g	60 min	11 %
Boil	lunga	50 g	0 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Liquid	1000 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	1 g	Mash	0 min

Other	Pożywka do drożdży	5 g	Boil	0 min
Fining	Whirlfloc	12.5 g	Boil	10 min
Other	Witamina C	2 g	Secondary	4 day(s)
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---

## Notes

- Drożdże uwarzane 1 dzień z dodatkiem 50-100g ekstraktu słodowego w 1l wody pod mieszadłem magnetycznym z dodatkiem 1-2g pożywki do drożdży.

5 ml kwasu mlekowego dodano do wody do zacierania  
1 ml kwasu mlekowego dodano do wody do wystadzania

Ph zacieru 5.42

Nie zapomnieć napowietrzyć brzezki!!!

Fermentacja pod ciśnieniem 1.8-2 bar w temperaturze ~20 stopni  
Mar 30, 2025, 8:45 PM