

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.				