

Desitka 3.0

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **2.5 %**
- Size with trub loss **30.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **36.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **64 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **100 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **56C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **15 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Keep mash **20 min** at **100C**
- Sparge using **21.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński Soufflet	5 kg (100%)	82 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant 2018	10 g	90 min	5.5 %
Boil	Premiant 2019	20 g	45 min	6.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis
Oslo	Ale	Dry	10 g	---
WLP885 - Zurich Lager Yeast	Lager	Liquid	70 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Nieaktywne drożdże (3 łyżeczki)	1 g	Boil	10 min
Other	Siarczan cynku (30 ml roztworu)	1 g	Boil	10 min
Fining	Whirlfloc (pół tabletki)	1 g	Boil	10 min

Notes

- Zacieranie dekokcyjne według instrukcji z Piwowara.

Przy chłodzeniu schłodzić ile się da i rozdzielić brzeczkę na trzy części: do kveików (od razu rozcieńczenie wrzątkiem, natlenienie, zadanie drożdży i grzanie) i dwie części do drożdży lagerowych (do rozcieńczenia lodowatą wodą i schłodzenia do 8 stopni).

Dla Oslo i W-34/70: 10-12 litrów

Dla WLP885: 8 litrów

Oct 25, 2020, 9:16 PM