

## Mega Dobry... Lager?

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.3**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.1 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

### Steps

- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **60.7C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.3 kg (69.7%)	82 %	4
Grain	Monachijski	1 kg (30.3%)	80 %	16

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	10 g	60 min	13.9 %
Boil	Magnum	5 g	20 min	13.9 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4.4 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
LalBrew NovaLager	Lager	Dry	11.5 g	Lallemand

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	6 g	Boil	15 min

## Notes

- Pierwsza fermentacja ciśnieniowa - rozpoczęcie w 20,5 stopnia; ciśnienie od 15 psi w dzień 1 do 17 PSI w dzień 2, 3 i 4. Dzień 5 koniec fermentacji (zostawiam na 3 dni jeszcze żeby "posprzątały"). Zero diacetylu, zero siarki. W dniach 1-3 lekki aldehyd - ale to chyba normalne - potem go już nie było.  
Nie mam Ispindela, ale można zakładać, że temp. mogła wzrosnąć do nawet 22 stopni (w pomieszczeniu około 17,5 stopnia), z tym, że mocno "ciągnie" od podłogi i piwa, które stały w tych 17,5 stopniach potrafiły mieć jeden stopień mniej temperatury niż otoczenia (po zakończeniu burzliwej), więc nie wiem do ilu drożdże podgrzały młode piwo.  
Zrobiony Cold Crush w 0-2 stopniach 2 dni. Piwo rozlane pod ciśnieniem do butelek. Będzie lagerowanie jeszcze z tydzień. Piwo wyszło GENIALNIE, natomiast pierwsze odczucia mam już takie, że coś nie poszło przy goryczce, nie wiem czy to mój błąd, czy tak wygląda właśnie fermentacja pod ciśnieniem, ale jest ona dosyć lagerowa - powiedziałbym, że raczej mamy tu koło 20-25 IBU max, jest wyczuwalna, ale raczej mamy tu do czynienia z bardzo dobrym lagerem niemieckim (hell), niż z pilssem. Nie jestem zły, bo piwo jest świetne, ale na pewno trzeba zwrócić przy kolejnej warce na to uwagę. Może coś zmieni się jeszcze po lagerowaniu.  
Podsumowując finalnie: 12 dni fermentacji (burzliwa 5 dni), 7 dni lagerowania (zostawię kilka butelek dłużej dla porównania).  
*Sep 22, 2024, 10:11 AM*