

Mega Dobry Pils

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- Style **Bohemian Pilsener**

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 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	10 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
Sep 22, 2024, 10:11 AM