

Może się uda? Na pewno :)

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Style **Munich Helles**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **45 min**

Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **67C**
- Sparge using **17.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 3.7 kg (90.2%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 0.4 kg (9.8%) | 79 % | 10 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertau | 40 g | 60 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------|-------|------|--------|------------|
| Lalbrew Premium NovaLager | Lager | Dry | 22 g | Lalbrew |

Notes

- "Zadbajmy nie tylko o dobór odpowiedniego szczepu drożdży, odpowiedniej ilości drożdży w bardzo dobrej kondycji, ale też zwróćmy szczególną uwagę na kontrolę temperatury fermentacji. Zawsze zaczynamy fermentację w niskich temperaturach (8-10C), dopiero gdy burzliwa faza będzie dobiegać końca możemy stopniowo podnosić temperaturę do 12-14C, aby pozbyć się diacetylu, a przy okazji innych związków jak np. aldehyd octowy. Piwo powinno być lagerowane, co oznacza, że po zakończeniu przerwy diacetylowej należy rozpocząć stopniowe, powolne schładzanie piwa i lagerować w temperaturze bliskiej zeru."

Jan 18, 2025, 3:28 PM