

Nowofalowy American Miami Pils 4-01-2019 v2

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Style **Classic American Pilsner**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **28.8 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---|---------------|-------|-----|
| Grain | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 6.4 kg (100%) | 80 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 7 g | 60 min | 11 % |
| Boil | Mosaic | 30 g | 20 min | 13.2 % |
| Boil | Cascade | 12 g | 20 min | 6.9 % |
| Boil | Cascade | 18 g | 5 min | 6.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 14 g | 10 min | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------------|-------|-------|--------|------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager | Slant | 200 ml | White Labs |

Notes

- woda o niskiej zawartości węglanów i dwuwęglanów (do 50 ppm);
chmienie whirlpool od 80C - przerwa 20 minut;
schłodzenie brzezki do temp. 8-10C;
fermentacja burzliwa 8-12C;
w końcowej fazie fermentacji burzliwej podniesienie temp. o 5C na 24h (tzw. przerwa diacetylowa);
fermentacja cicha - 4 tyg. w temp. 1-4C;
rozlew - nasycenie 2,3 plus ewentualnie niewielka ilość (max 1/10 paczki) świeżych drożdży do refermentacji na 20l piwa
refermentacja - 7 dni w temp. 8-12C, a następnie 30 dni lagerowanie w temp. 0-4C
Jan 2, 2020, 10:48 AM