

## Tom Selleck 4

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **35.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.57 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **25 liter(s)** of strike water to **74.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **17.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	7 kg (100%)	80.5 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	12.1 %
Boil	Magnum	50 g	1 min	12.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Dry	20 g	Mangrove Jack's

Brzeczkę chłodzę do 25C.  
Drożdże wsypuje bez uwadniania.  
Wsadzam 8 wkładów z zamrażarki.  
Nabijam ciśnienie do 2bar (spadnie do 1bar po ochłodzeniu się piwa).  
Wkłady wyjmuję po osiągnięciu 14C i puszczam fermentację wolno.  
Fermentacja pod ciśnieniem 2bar.  
Drożdże ruszają z kopyta tak po 48h.

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Woda zacieranie (Lidil - Saguaro)	25000 g	Mash	60 min
Other	Woda wysładzanie (Lidl - Saguaro)	15000 g	Mash	60 min
Spice	Skórki pomarańczy Bergamotki	20 g	Boil	15 min
Fining	Whirflock	2.5 g	Boil	10 min
Fining	Żelatyna	10 g	Secondary	7 day(s)
Fining	Witamina C	6 g	Secondary	7 day(s)