

Pilsner 12

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.3**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (75.5%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.3%)	79 %	16
Grain	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8.2%)	75 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Saaz (Czech Republic)	20 g	50 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager S-23	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Schłodzić do 10st i zadać drożdże. Fermentować w 10st przez dwa dni, następnie podnieść do 14st. Kiedy fermentacja się skończy (ok 7-10dni), schłodzić do 8st i poczekać 1 dzień. Obniżyć do 2st na cichą i utrzymywać ok 10 dni. Schłodzić do -1st na 5 dni. Nagazować 4,7g/l CO₂
Dec 19, 2023, 10:18 PM