

Polish pils v1.0

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **3.3**
- Style **German Pilsner (Pils)**

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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **18.9 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	4.2 kg (100%)	82 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	10 g	60 min	15.5 %
Boil	Sybilla	10 g	60 min	7 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	7 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	20 g	10 min	7 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	1 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Slant	200 ml	Fermentis

Notes

- Zacieranie 60 min @ 67 stopni + 5 min @ 78 stopni
Dodano do 30l wody 10g gipsu
Dodano do 15l wody do wysładzania 3ml kwasu mlekowego 80%

Wyszło 18,5l brzezki 11BLG

Przygotowano starter 1.7l 10BLG 2-dniowy
Drożdże dodane do brzezki w temp 14 stopni (odlano połowe startera przed dodaniem do brzezki)

Fermentacja:

9 stopni przez 7 dni
rampa 2 dni do 11 stopni na 5 dni
13 stopni przez 4 dni
rampa 2 dni do 15 stopni na 2 dni (przerwa diacetylowa)
rampa 3 dni do 3 stopni na 4 dni (schłodzenie)

zabutelkowane z 120g glukozy (2.5 VCO2)

lagerowanie w butelkach przez 4 tygodnie
Mar 11, 2025, 9:29 PM