

63 Rødlig let drikkelig pilsner

Tjekkisk pilsner (1 C)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 47,03 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 43,23 L
Final Bottling Vol: 39,00 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 12 Nov 2019
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Danbrygger 43 bud
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 72,6 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
15,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
8,00 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	2	87,9 %	5,22 L
0,60 kg	Caraaroma (Weyermann) (400,0 EBC)	Grain	3	6,6 %	0,39 L
0,50 kg	Carahell (Weyermann) (25,6 EBC)	Grain	4	5,5 %	0,33 L
30,00 g	Centennial [10,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	19,8 IBUs	-
2,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	6	-	-
30,00 g	Mosaic (HBC 369) [11,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	7	7,7 IBUs	-
30,00 g	Mosaic (HBC 369) [11,00 %] - Boil 2,0 min	Hop	8	1,8 IBUs	-
2,0 pkg	Czech Pilsner 18 (Gozdawa #)	Yeast	9	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,049 SG
Est Final Gravity: 1,010 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,2 %
Bitterness: 29,3 IBUs
Est Color: 29,7 EBC

Measured Original Gravity: 1,044 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 4,5 %
Calories: 408,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body,
No Mash Out
Sparge Water: 21,14 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,60
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 9,10 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 35,00 L of water at 69,9 C	65,0 C	60 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 21,14 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 208,73 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 208,73 g
Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
with 190,86 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand 28L

Omrørt de første 20 minutter.

Sparge:

12 L ro vand

8L am. vand

Ca. 21L i hver spand.

1 spand i gærskab ved 13 grader.

1 spand i garage i øjeblikket ved 13 grader.

Efter 3 uger og 2 dage kom de i bryggers ved 18 grader.

Efter 36 timer kom den ene i garage ved 6-8 grader. Den anden blev tilsat 0,75L hyldeblomstsaft (indeholdt 450g sukker) og fik yderligere 48 timer ved 18 grader.

Sapnden med hylde kom på flaske og fad. Det var ikke så godt. SG var på 1034.

De 9L i fadet blev der. De fik lov at gære færdig i fadet.

De 11L på flaske var vi nødt til at hælde tilbage i en spand. Så må vi håbe de ikke er totalt ødelagt af ilt. :-|

Uden hylde fik 5,5g/L karboneringsukker.

Created with BeerSmith