

# Rebus Pilsner

Moderne lys lager (1 A)

**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:** Lager, Two Stage

**Date:** 24 Jun 2018  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Danbrygger 43 bud  
**Efficiency:** 75,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 77,8 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:**

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
7,80 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	1	84,8 %	5,09 L
0,90 kg	Munich II (Weyermann) (22,0 EBC)	Grain	2	9,8 %	0,59 L
0,30 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	3	3,3 %	0,20 L
0,20 kg	Acid Malt (5,9 EBC)	Grain	4	2,2 %	0,13 L
5,00 g	Yeast Nutrient (Sparge)	Other	5	-	-
30,00 g	Centennial [10,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	19,1 IBUs	-
6,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	7	-	-
80,00 g	Amarillo [8,70 %] - Boil 10,0 min	Hop	8	15,7 IBUs	-
80,00 g	Mosaic (HBC 369) [11,00 %] - Boil 1,0 min	Hop	9	2,4 IBUs	-
1,0 pkg	Czech Pilsner Lager (Wyeast Labs #2278) [124,21 ml]	Yeast	10	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,054 SG  
**Est Final Gravity:** 1,014 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,2 %  
**Bitterness:** 37,2 IBUs  
**Est Color:** 9,3 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,050 SG  
**Measured Final Gravity:** 0,000 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 0,0 %  
**Calories:** 0,0 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 28,25 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,69  
**Measured Mash PH:** 5,90

**Total Grain Weight:** 9,20 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 28,00 L of water at 72,6 C	67,0 C	80 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 28,25 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:** Lager, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 208,73 g Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle with 211,41 g Table Sugar  
**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 15,6 C

## Notes

Stammer fra hjemmet af store Pilsners i Tjekkiet. Denne klassiske Pilsner stamme vil have et tørt og maltet resultat. Det er det perfekte valg til typer af pilsnere. Svovl produceret under gæringen kan reduceres med varmere gærings temperaturer på 14 ° C, og vil sprede med "condition".

Origin:

Flocculation: Medium-High

Attenuation: 70-74%

Temperature Range: 50-58F,

70% RO vand.

Vi er stadig ikke venner med refraktometer:

Mæsk:

½t 1025

55 min 1028

87 min 1033

Boil 50L

Totalt stuk mash. Vi rørte meget i det inden sparge

Grøn spand i gærskab sat til 9 grader. Ca. 23L

Alm spand 19L i køleskab.

Gærstarter delt efter bedste evne. Ca. 1L i hver. Der var ikke meget liv i starteren. Håber det går godt.

Køleskab 137 lys rørsukker ca. 19L x 7g. (133g)

Slut resultat 17,7L heraf 9L i fad.

Gærskab 150g lys rørsukker 22L x 7g

Slut resultat 22L heraf 9L i fad.

Gær fra gærskab høstet til senere brug.

Vi glemte af måle FG: :-(

*Created with BeerSmith*