

Pils Niemiecki - zestaw surowców - 12Blg



piwoszarńia

Pils Niemiecki to nic innego jak kopia Bohemian Pilsner, zaadaptowana do warunków warzelniczych w Niemczech. Typową cechą jest lekki zbożowy aromat słoðu pilzneńskiego i wyraźny kwiatowy albo korzenny aromat szlachetnego chmielu. Słomkowy do jasno złocistego, klarowność od doskonałej do bardzo klarownej z kremową, długo utrzymującą się białą pianą.



Czas przygotowania

7 hrs



Czas gotowania

1 hr



Łączny czas

8 hrs



Zawartość cukru

12Blg

Styl piwa

Pile Niemiecki

Servings

20 litrów

SKŁADNIKI

- 1 słoð Pilzneński Viking Malt
- 2 słoð Monachijski Jasny Viking Malt
- 3 chmiel Magnum - 25g

WAGA SKŁADNIKÓW

Słody

- 2 kg słoð Pilzneński Viking Malt
- 2 kg słoð Monachijski Jasny Viking Malt

Chmiele

- 25 g chmiel Magnum

Drożdże zalecane - brak w zestawie

- 1 szt drożdże Saflager S-23
- 1 szt drożdże Saflager W 34/70
- 1 szt drożdże Gozdawa GLW35

INSTRUKCJA WARZENIA

1. Zacieranie:

Dodajemy ześrutowany sód do 12l wody o temp. 52⁰C. Wyłączamy palnik na 10 min. i robimy przerwę białkową. Około 10min. Następnie podgrzewamy zacier do temp. 62-68⁰C. Wyłączamy palnik na 10-60min. i robimy przerwę scukrzającą (maltazowa, betaamylazowa). Ponownie podgrzewamy zacier do temp. 72⁰C. Wyłączamy palnik na 10-30min. robimy przerwę (destynująca, alfa-amylazowa). Potem temperaturę zacierania podnosimy do 78⁰C i aktywność enzymów zanika lub przynajmniej przestaje wzrastać. Brzeczka piwna staje się rzadsza i łatwiej ją przefiltrować.

2. Wysładzanie

Czekamy 30 minut, aż złoże filtracyjne się ułoży. Wysładzanie do uzyskania brzeczki przednia: 20l - 15 blg. Potem wysładzanie wodą o temperaturze 75⁰C do uzyskania 10-12 Blg i 20l brzeczki lub do momentu kiedy z kranika płynie brzeczka o gęstość 2Blg.

3. Przygotowanie drożdży

Do zdezynfekowanej szklanki dodaj 200ml ciepłej wody w przedziale od 18⁰C do 28⁰C. Wsyp drożdże i dobrze wymieszaj aż do otrzymania mętnej konsystencji. Przykryj i odstaw na 30 min do uwodnienia drożdży. Do pomiaru temperatury (oczywiście wcześniej zdezynfekowanego) można użyć termometru szpilkowego. (**PAMIĘTAJ** drożdże żyją tylko w określonej temperaturze, temperatura powyżej 28⁰C może je zabić a wtedy fermentacja nie wyjdzie).

Ważne temp brzeczki powinna się mieścić w temp od 18⁰C do 28⁰C. Taka temp. Jest odpowiednia do zadania drożdży do brzeczki.

4. Fermentacja:

burzliwa w temp. 9-15⁰C (ok. 7. dni)

cicha w temp. 5-10⁰C (ok. 7 dni)

5. Refermentacja i leżakowanie:

Butelkować z użyciem glukozy 100g na 20l piwa. Na czas refermentacji trzymać przez dwa tygodnie temp. 15⁰C. Po uzyskaniu prawidłowego nagazowania przechowywać w chłodnym zaciemnionym pomieszczeniu.



KEYWORD

pils niemiecki, warzenie piwa, zestaw surowców