

Bohemian Pilsner - #W34/70

Bohemian Pilsner (2 B)

Type: 100% Grão
Batch Size: 5,00 l
Boil Size: 6,19 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 5,51 l
Final Bottling Vol: 4,70 l
Fermentation: Nizaor Jr - Lager

Date: 09 Jun 2015
Brewer: Nizaor Junior
Asst Brewer:
Equipment: Panela 5L
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 76,3 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Prepare for Brewing

- ☐ Clean and Prepare Brewing Equipment
- ☐ Total Water Needed: 7,29 l
- ☐

Prep Água

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
7,39 l	São Mateus do Sul - SANEPAR	Água	1	-

Mash or Steep Grains

Ingredientes Mostura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
1,00 kg	Pilsner (Weyermann) (1,7 SRM)	Grão	2	90,9 %
0,10 kg	Cara-Pils/Dextrine (2,0 SRM)	Grão	3	9,1 %

Passos da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Tempo
Protein Rest	Adicionar 4,59 l de água até 53,7 C	50,0 C	35 min
Saccharification	Faça decocção de 1,53 l de mosto e ferva	63,9 C	20 min
Saccharification	Faça decocção de 0,76 l de mosto e ferva	68,9 C	20 min
Mash Out	Aqueça até 75,6 C por 10 min	75,6 C	10 min

- ☐ Fly sparge com 2,70 l de água a 75,6 C
- ☐ Add water to achieve boil volume of 6,19 l
- ☐ Estimated pre-boil gravity is 1,042 SG

Ingredientes Fervura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
21,00 g	Saaz [3,75 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	4	40,3 IBUs
0,26 l items	Whirlfloc Tablet (Ferver 15,0 mins)	Refinamento	5	-
10,00 g	Saaz [3,75 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	6	0,0 IBUs

- ☐ Estimated Post Boil Vol: 5,51 l and Est Post Boil Gravity: 1,049 SG

Cool and Transfer Wort

- ☐ Cool wort to fermentation temperature
- ☐ Transfer wort to fermenter
- ☐ Add water if needed to achieve final volume of 5,00 l

Pitch Yeast and Measure Gravity and Volume

Ingredientes da Fermentação

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
1,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Levedura	7	-

- ☐ Measure Actual Original Gravity _____ (Target: 1,049 SG)
- ☐ Measure Actual Batch Volume _____ (Target: 5,00 l)
- ☐ Add water if needed to achieve final volume of 5,00 l

Fermentation

- ☐ 09 Jun 2015 - Fermentação Primária (5,00 dias a 10,0 C terminando em 10,0 C)
- ☐ 14 Jun 2015 - Fermentação Secundária (10,00 dias a 16,0 C terminando em 16,0 C)
- ☐ 24 Jun 2015 - Fermentação Terceária (7,00 dias a 7,0 C terminando em 7,0 C)

Dry Hop and Bottle/Keg

- ☐ Measure Final Gravity: _____ (Estimate: 1,008 SG)
- ☐ Date Bottled/Kegged: 01 Jul 2015 - Carbonation: Engarrafar com 24,76 g Açúcar Refinado
- ☐ Age beer for 14,00 days at 0,0 C
- ☐ 15 Jul 2015 - Drink and enjoy!

Notes

Nesta versão de Bohemian Pilsner será utilizado um Blend de águas: 5L de Água Desmineralizada (BR/SIX) e 2,39L de Água Duplemente Filtrada - SANEPAR/São Mateus do Sul. Apesar de não ter uma análise mais completa da Água Desmin, creio que o Blend deixará uma Água com menos sais e assim, mais Mole, como exige o Estilo.

Adicionar lascas de Carvalho Claro durante a maturação: 0,5g/L.

Priming: Para garrafas, 7g/L; para Barrilete, 5g/L.

Ao envasar manter a refermentação na garrafa a 11°C, após o priming, manter sempre a 5°C (ou menos)!