MIKRO Lager Saaz

Method: **All Grain** Style:

Czech Lager

Boil Time: 60 **min** Batch Size: 4 **liters** (*fermentor volume*)

Boil Size: 5 **liters** Efficiency: **75%** (*brew house*)

Pre Boil Gravity: **1.039** Original Gravity: **1.045**

Final Gravity: **1.010** ABV: **4,6%** IBU: **29** (*tinseth*)



Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
0.8 kg	Weyermann Pilsner	39	1.5	100

Hops

Amount	Variety	Type	AA %	Use	Time	IBU
10 g	Saaz	Pellet	3,4	Boil	60 min	24.45
10 g	Saaz	Pellet	3,4	Boil	5 min	4.87

Yeast: Brewferm dried brewing yeast Lager

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za Mikro Lager Saaz. Mikro recepti su idealni za nove pivare kako bi se upoznali s procesom proizvodnje piva uz minimum opreme. Za početak upoznavanja s pivarstvom u ovom smo paketu spojili bazni slad i hmelj Saaz koji donosi cvjetne, zemljane i biljne arome.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica. Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željene temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66C. Dakle ovisno o opremi koja se koristi, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C. Za željenu količinu cca 4l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljvanje i ispiranje cca 6l vode. U cca 4 l vode pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda. Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode (cca 2 l) na oko 75C. Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscjediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode. Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 5l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Prvo hmeljenje je odmah čim sladovina zakipi pri čemu se doda 10g hmelja. Iduće hmeljenje je 10g za zadnjih 5 minuta kuhanja sladovine od ukupno 60 minuta kuhanja sladovine.

Nakon isteka 60 min kuhanja sladovinu je potrebno ohladiti na 12-14C, aerirati te dodati kvasac prema uputi s kvasca i ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 12-14C sljedećih 10-15 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana. Prije konzumacije ohladiti na 5 -10C za pravi užitak pijenja Mikro Lager Saaz.

Uživaj u svojem Mikro Lager Saaz!