

HANS

German Pilsner

Method: **All Grain**

Style: **Pale Bitter European Beer:**

German Pils

Boil Time: **75 min** Batch Size: **20 liters** (*fermentor volume*)

Boil Size: **26 liters** Efficiency: **75%** (*brew house*)

Pre Boil Gravity: **1.041** Original Gravity: **1.048**

Final Gravity: **1.010** ABV: **5%** IBU: **31** (*tinseth*)



Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
4 kg	Weyermann Pilsner	36	1.5	92.6%
0.12 kg	Weyermann Acidulated	27	3.4	2.8%
0.2 kg	Weyermann Vienna	37	2.32	4.6%

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU
50 g	Hallertau Mittelfrüh	Pellet	3.2	Boil	75 min	26.5
50 g	Hallertau Mittelfrüh	Pellet	3.2	Whirlpool	5 min	4.6

Yeast: **FERMENTIS W34/70 - 2 kom**

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
4g	Kalcij klorid(listići) – 80% čistoća	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
2g	Magnezij sulfat	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1g	Kalcij sulfat (gips)	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1g	Kuhinjska sol	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom.



Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za njemački pilsner, gospodin Hans! Gospodin Hans je klasični njemački pilsner koji spaja najbolje od njemačkih sastojaka, vrhunski Weyermann slad, klasični bavarski soj kvasca Fermentis Saflager w34-70 i plemeniti njemački hmelj Hallertau Mittelfrüh. U ovoj kombinaciji sastojaka Hans donosi suho tijelo s minimalnom slatkoćom slada uz kompleksne arome plemenitog njemačkog hmelja koje se najbolje mogu opisati kao mix slatkih, zemljanih i biljnih nota uz dojam svježeg pokošenog sijena te na kraju arome sušenog cvijeća.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica. Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željene temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 65C. Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 67-70C. Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje cca 30l vode. U cca 18 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 12 l) na oko 75C. Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode. Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi se skupiti oko 26l sladovine) staviti kuhati 75min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Prvo hmeljenje je 50g odmah na početku kuhanja sladovine koja se kuha 75 minuta dok je drugo hmeljenje 50g zadnjih 5min kuhanja sladovine.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 10-15C, aerirati te dodati kvasac prema uputi s kvasca. Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 14 C sljedećih 5-10 dana. Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije podići temperaturu na 16-17C na period od 2 dana da se odradi diacetil rest.

Nakon fermentacije točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 15-20C sljedećih minimalno 7 dana. Za pravi užitak pijača klasičnog njemačkog pilsnera gospodin Hans prije konzumacije ohladiti na 5 -7C.

Uživaj u svojem njemačkom pilsneru gospodin Hans!

