

SHINING SMOOTH

ITALO PILS

RECEPT AV PETER HÖGSTRÖM

Receptet är beräknat för **70 % totalt utbyte** och en satsvolym på **20 liter**.
När du inte upp till önskat OG går det att tillsätta lite maltextrakt eller socker.

Vattenåtgång: ca 29 L
Kokvolym: ca 25 L
Densitet före kok: 1.039

Original Gravity (OG): 1.044

Final Gravity (FG): 1.009

IBU: ca 35

Färg: ca 8 EBC

Malt (4,1 kg)
4 kg (96,7 %) — **Weyermann® Eraclea pilsnermalt**
100 g (2 %) — **Weyermann® Carapils®**

Vattenjustering (valfri): 2 g kalciumklorid, 5 ml mjölksyra.

Stegmäsning (Alternativ: Mäsning i ett steg 65 °C — 80 min)
63 °C — 45 min
67 °C — 20 min
71 °C — 10 min
78 °C — 5 min

Koktid vörtkok: 60 min

Humle (200 g):
20 g (15 IBU) — **Saaz Shine (6,2%)** — Kok — 50 min
50 g (15 IBU) — **Saaz Shine (6,2%)** — Kok — 11 min
80 g (5 IBU) — **Saaz Shine (6,2%)** — Kok — 2 min
50 g — **Saaz Shine (6,2%)** — **Torrhumling** — 2 dagar

Jäst: **Fermentis Saflager W-34/70**, 2 paket

Jässchema:
Primärjäsning 16 °C i 14 dagar.
Torrhumling/diacetylrast 19 °C i 2 dagar.
Lagring i 5 °C i 14 dagar eller längre.



Mr. Malt

A world of brewing solutions