

Saaz Pils

Style: Czech Pilsner**Brewer: Jens Groen**

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1059
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1059
Alcohol (ABV)	6.3 %
Colour	11 EBC (Golden)
Bitterness	29 IBU
BU:GU	0.49
FG	1011



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6000 g
Abbey Malt	45 EBC	500 g
Wheat Malt	3 EBC	300 g
		6800 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 65 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.

Total grain weight for mash: 6800 g

Hops

Saaz	3.5 %	60 g	60 min
Saaz	3.5 %	40 g	30 min
Saaz	3.5 %	20 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand NovaLager	12 °C	21 days
--------------	---------------------	-------	---------

Details

Start med 20 liter vand i gryden og varm 12 til 14 liter vand til 78 grader, som bruges til eftergydning, så du ender op med ca 26 liter urt til kogning.

7 g urt koger med de sidste 10 min.