

# Czeski Pils

---

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	40 g	60 min	8 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

## Notes

- Blg początkowe 12, po 8 dniach 4 blg, widoczne znaki dalszej fermentacji. fermentacja w około 12 stopniach. W smaku bardzo łagodnie - lager bardziej niż pils, brakuje goryczki i chmielowości. Wad nie odnotowano. 05.09: zeszło do 3.1BLG, w smaku pojawia się nieco obcy smak, w ustach dziwna szorstkość.  
nadal bez charakteru chmielowego  
*Aug 11, 2020, 9:13 PM*