

Pilzner czeski ale polski

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **32.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **10 min**
- Temp **73 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **68C**
- Keep mash **50 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **22.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt | 3.8 kg (74.5%) | 80 % | 4 |
| Grain | Wiedeński Weyermann | 0.6 kg (11.8%) | 79 % | 7 |
| Grain | Carapils Weyermann | 0.6 kg (11.8%) | 75 % | 4 |
| Grain | Zakwaszający pH 3,4-3,6 | 0.1 kg (2%) | 1 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|---------|--------|------------|
| Boil | Magnat | 23.86 g | 60 min | 14 % |
| Boil | Sybilla | 85.91 g | 10 min | 3.5 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 47.73 g | 0 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------------|-------|-------|-----------|-------------|
| Wyeast - Bohemian Lager | Lager | Slant | 190.91 ml | Wyeast Labs |

Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------------------|--------------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Kwas mlekowy | 2.86 g | Mash | 10 min |
| Fining | Mech irlandzki | 6.68 g | Boil | 10 min |
| Wcześniej namoczyć | | | | |
| Other | Chłodnica | 0.95 g | Boil | 15 min |
| Water Agent | Kwas l-askorbinowy | 4.77 g | Bottling | --- |

Notes

- Bardzo miękka woda!!!!
Tesco/RO 2/8
Apr 6, 2019, 7:19 PM
- Piwo po gotowaniu schłodzić do temperatury 10-14°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 10°C przez około 2-3 tygodnie. Trzeba uważać aby nie zlać na cichą młodego piwa zbyt wcześnie, przerywając fermentację. Jeśli to zrobimy mamy dużą dozę prawdopodobieństwa, że boleśnie dowiemy się co to jest modny obecnie diacetyl ;). Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 14-15°C, a następnie zdekantować i schłodzić do temperatury bliskiej zeru. W takich warunkach piwo przetrzymujemy minimum 4 tygodnie, aż dobrze się sklaruje i dopiero wówczas rozlewamy do butelek bądź kegów. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji, niewielką ilość świeżych drożdży. Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C.
Apr 6, 2019, 7:19 PM
- Dekokcja 2 warowa:
I
Odebrać dekokt 4.5 L przy 66°C.
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Podgrzać dekoktem do 72°
II
Odebrać dekokt po 5 min. w 73°C.
Dekokt gotować przez 30 min.
Reszta w 72°
Apr 6, 2019, 7:19 PM
- Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni
Lagerowanie - 0-4°C - 20 dni
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące
Apr 6, 2019, 7:19 PM