

CZECH PILSNER

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilzneński klepiskowy Bruntal	4 kg (88.9%)	81 %	4
Grain	Słód Carapils® Weyermann®	0.4 kg (8.9%)	75 %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	75 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sladek	10 g	60 min	7.31 %
Boil	Sladek	20 g	30 min	7.31 %
Boil	Saaz	30 g	30 min	3.05 %
Boil	Saaz	35 g	15 min	3.05 %
Whirlpool	Saaz	35 g	20 min	3.05 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Saflager W34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- woda miękka, niemal pozbawiona składników mineralnych;

chmilenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;

schłodzenie brzezki do temp. 9-10°C;

fermentacja - temperatura otoczenia w głównej fazie fermentacji 11-12°C; dojrzewanie w temp. 15-16°C;

przed rozlewem 2-dniowy cold crash;

rozlew - poziom nasycenia 2,2-2,3 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -75-0

Oct 31, 2019, 9:34 PM