

Homebrewing.pl - Pils Bohemski

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.4**
- 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 **60 min**
- Evaporation rate **4 %/h**
- Boil size **25 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **20.5 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.9 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilzneński	4 kg (87.9%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.45 kg (9.9%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.1 kg (2.2%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	40 g	60 min	8 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Whirlfloc	2 g	Boil	5 min
--------	-----------	-----	------	-------

Notes

- Przy pierwszej przerwie po 20 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury. Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.
Osiadanie złoża przy filtracji jakieś 15 minut
Woda do wystadzania ma temperaturę 70-80C.
Przy wystadzaniu zawracam aż do osiągnięcia klarownej brzezki, a sama filtracja nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką
Warze bez pokrywki.
Schładzam do około 18C i w tej samej temperaturze przez 20 minut uwadniam drożdże.
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.
Wiadro z zadanymi drożdżami ląduje w lodówce.
Fermentacja 21 dni w temperaturze 8-12C (dekantacja i rozlew)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2
Dec 6, 2018, 7:32 AM