bohemian pilsener

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg *(80.6%)*	81 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg *(8.1%)*	78 %	4
Grain	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg *(8.1%)*	82 %	14
Grain	Acid Malt	0.2 kg *(3.2%)*	58.7 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	25 g	60 min	11 %
Boil	hallertauer mittel fruh	25 g	45 min	4.3 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3.8 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Liquid	750 ml	Wyeast Labs

Notes

- 15 litrów ciepłej wody względnie pozbawionej kamienia
  5 litrów wody destylowanej.
  słody wsypujemy powoli cienką warstwą i mieszamy, następnie znowu tylko cienka warstwa 2-3 cm na powierzchni i mieszamy. (do 66 stopnia cel.) przerwę białkową przy 55 odpuszczamy ze względu na słody weyermanna które i tak już są najwyższych lotów modyfikowane i nie trzeba ;)

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

35 min czekania....

72 stopnie 20 min czekania....

77 stopni 20 min czekania.. wysładzanie.
Aug 1, 2018, 8:22 PM