

Alepiwo.pl - Czeski Pilzner

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- 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 **6 %/h**
- Boil size **25.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **70.5C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilzneński	3.3 kg (75%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.1%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Monachijski I	0.7 kg (15.9%)	80 %	14

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	20 g	60 min	8 %
Boil	Sterling	25 g	10 min	7.8 %
Boil	Sterling	25 g	5 min	7.8 %

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 T (2g to jedna tabletka)	2 g	Boil	5 min
--------	------------------------------------	-----	------	-------

Notes

- Woda do wysładzania ma temperaturę 70-80C.
 - Osiadanie złoża przy filtracji nie trwa dłużej jak mycie sprzętu po zacieraniu.
 - Przy wysładzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wysładzania nie trwa więcej niż 30 minut.
 - Podgrzewam do wrzenia pod pokrywką.
 - Warze bez pokrywki.
 - Po warzeniu filtracja chmielin przez 40L worek filtracyjny nałożony na fermentor.
 - Napowietrzanie łopatką na wkrętarcę jakieś 2 minuty.
 - Fermentacja burzliwa 21 dni w temperaturze 12C (dekantacja)
 - Fermentacja cicha 14 dni w temperaturze 12C (dekantacja)
 - Nasycenie CO2 na poziomie 2.2
- Nov 6, 2018, 3:38 PM*