Oblężona stolica

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **79 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.8 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **14.8 liter(s)** of strike water to **68.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **19.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.5 kg *(100%)*	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kazbek	25 g	60 min	4.6 %
Aroma (end of boil)	Kazbek	25 g	15 min	4.6 %
Aroma (end of boil)	Sladek	25 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Sladek	25 g	0 min	6.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11 g	Fermentis

Notes

- Bitwa o Pragę – oblężenie stolicy Czech przez wojska szwedzkie w dniach 25 czerwca–1 listopada 1648 w czasie wojny trzydziestoletniej. Walki toczone o praskie Stare Miasto ustały w następstwie zawarcia pokoju westfalskiego, który zakończył trwającą w Europie wojnę trzydziestoletnią (1618-1648).
  Oct 16, 2018, 5:51 PM

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