

BM Pils

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- 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 **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.6 liter(s)**
- Total mash volume **22.2 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **16.6 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilzneński	4.5 kg (81.1%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Monachijski Typ I	0.5 kg (9%)	82 %	14
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.05 kg (0.9%)	80 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	3 %
Na początku zacierania, zrobić przerwę 5-10 minutową w temperaturze 52-55 stopni				
Boil	Marynka	30 g	60 min	8 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3 %

Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Liquid	100 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min
Przed dodaniem zalać połową szklanki ciepłej wody na 30 minut				
Other	Glukoza	114 g	Bottling	---

Notes

- Fermentacja:
 - Burzliwa 10°C ok. 14 dni
 - Leżakowanie 2°C ok. 21 dni

Po zabutelkowaniu zostawić w temperaturze ok. 10°C na co najmniej 4 tygodnie
Sep 13, 2023, 2:12 PM