

#06 Czeski Pils

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **---** L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Wsładzaj używając **-9 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilzneński lager	3.8 kg (84.4%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	0.5 kg (11.1%)	79 %	12
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.3%)	75 %	24
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Kazbek	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Tradition	10 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Miech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min