

#157 Czeski Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **28 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **28 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (68.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (16.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (4.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	18 g	60 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	15 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	87 g	1 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pożywka dla drożdży	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	7 dni