

#170 Czeski Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **55.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.75 kg (90.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.1 kg (2.4%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Diamant	33 g	30 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Diamant	50 g	1 min	4.2 %
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	9.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Lallemand

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	2 g	Fermentacja cicha	7 dni