

Bohemian Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (69.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (18.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	70 ml	White Labs

Notatki

- Woda żywiec do zacierania, kran do wysładzania. 2 ml kwasu do wody do zacierania (zmniejszono bo sól zakwaszający). 0.3 ml kwasu na 3-4 litry wody do wysładzania.
24 mar 2025, 09:10