

Bohemian pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (74.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający	0.07 kg (2.1%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	1 dni	4 %
5 dni przed rozlewem				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Suche	13 g	Gozdawa

Notatki

- Burzliwa 10-14 dni 10-12 st C
Cicha 14-21dni. 10-12 st C
Wysładzanie ok 6 l 75stC
5 lis 2020, 11:47