

# Bohemian Pilsner Czech 26-08-2020r Wyeast 2278 Czech Pils

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt - Caramel Pale          | 0.7 kg (29.2%) | 77 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt   | 1.5 kg (62.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen zakwaszający | 0.2 kg (8.3%)  | 80.5 %     | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tradition             | 6 g   | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Tradition             | 8 g   | 40 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 12 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 8 g   | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Hallertau Blanc       | 4 g   | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Tradition             | 20 g  | 0 min  | 5.4 %      |

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|-------|--------------|
| Wyeast 2278 Czech Pils | Lager | Gęstwa | 72 ml | White Labs   |