

Czech Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (87.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings CP	25 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	35 g	0 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Woda:
Zacieranie 16L RO + 1L kran -> 2 ml kwas mlekowy
Wysładzanie 9+1 L -> 2 ml kwas mlekowy
29 maj 2024, 09:21