

Czech Pils Progres

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.3 kg (71.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (21.7%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda RO:kran
zacieranie 16.5L - kwas mlekowy 2 ml
wysładzanie 10L - kwas mlekowy 3 ml
29 lis 2022, 15:03