

Czeska 12

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (89.6%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	17 g	60 min	11 %

Notatki

- Taka pseudo dekokcja
Zacieramy w 8,5l wody temp 55 stopni 5 min i dolewamy 4l wrzątku aby uzyskać 62-64 stopnie, w tej temp trzymamy 10 min i podgrzewamy do 72 przerwa 40 min a po 25 odbieramy 1/3 i gotujemy delikatnie 10 minut i cyk do całości na maszałt.
10 lip 2022, 00:05