

Czeski Pils 2024

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (100%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 60 g | 60 min | 3.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 3.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 1 min | 3.3 % |

Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8X2MYHX>

Zacieranie dekokcyjne:

1. podgrzewamy do 66°C i wsypujemy sól
2. temperatura ustala się na 62°C
3. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 10 minut
główny zacier utrzymujemy przy 62°C
4. zagotowujemy dekokt, gotujemy 15 min
5. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
6. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt zagotowujemy i gotujemy przez 10 minut
główny zacier utrzymujemy przy 72°C
7. Dodajemy dekokt i doprowadzamy zacier do temperatury Mash out 76-78°C
8. Przenosimy do filtracji

Fermentacja od 01.10. -12.8 BLG

14.10. - ekstrakt 4.2 BLG

21.10 - ekstrakt 4 BLG

21.12 - ekstrakt 4blg (wrażenie utlenienia , aromat kwiatów trochę słodki.)

29 wrz 2024, 15:07