

Czeski Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- odwrót->

Fermentacja:

Burzliwa - 12°C - ok. 2tyg.

Cicha - 2-4°C - ok. 4tyg.

Klarowanie:

Mech Irlandzki uwodnić w ok. 50ml ciepłej wody. Dodać pod koniec gotowania na ok. 15min.
30 sty 2020, 11:03