

Czeski Pils

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (82.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.71 kg (17.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	7.14 g	80 min	12.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10.71 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10.71 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	14.29 g	5 min	4.5 %

Notatki

- Przeskalowana zwycięska receptura pucharu piwo.org:
[https://www.wiki.piwo.org/Pils_Czeski_\(Ceska_Diesitka\),_%C5%81ukasz_Chrz%C4%85szcz_\(vettis\)](https://www.wiki.piwo.org/Pils_Czeski_(Ceska_Diesitka),_%C5%81ukasz_Chrz%C4%85szcz_(vettis))
8 lut 2020, 19:32