

Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.3 kg (94.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	55 min	10.8 %
Gotowanie	Tradition	30 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2208 Munich Lager	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Fermentacja w lodówce 9°C- 14 dni
Przerwa diacetylowa 16° C 3 dni
Cicha 8-9°C 14 dni
1 kwi 2022, 15:56