

## Czeski pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 6.5 kg (95.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils              | 0.3 kg (4.4%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant   | 30 g  | 55 min | 8 %        |
| Gotowanie                 | Willamette | 15 g  | 15 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | żatecki    | 40 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| w34/70 | Lager | Suche | 23 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 6 g   | Gotowanie | 15 min |