

Czeski Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	70 min	3.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	5 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs

Notatki

- fermentacja burzliwa 12°C - (14 - 21 dni)
fermentacja Cicha 5°C (14 dni)
leżakowanie 5°C (30 dni)
21 lip 2019, 22:59