

Czeski pilsner

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	5 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (4.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	300 ml	White Labs
------------------------------	-------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Drożdże nieaktywne (2,5 łyżeczki)	2.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Siarczan cynku (25 ml roztworu)	25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Compac CG (pół tabletki)	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda z RO, siarczany do chlorków 1:1
15 mar 2021, 20:59