

czeski pilsss

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt pilzneński	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ -pszeniczny Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	82 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	35 g	5 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	30 g	5 min	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min