

## Czeski Pseudo Pilsner

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt           | 6 kg (85.7%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils          | 0.5 kg (7.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Słód Zakwaszający | 0.5 kg (7.1%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 80 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |