

Czeski Pseudo Pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- 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 **65 %**
- 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**
- Wysładzaj 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	Hallertau Blanc	30 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	5 min	8.8 %

Drożdże

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