

Host a ryba třetí den smrdí - Czeski Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.1%)	78 %	4
Cukier	Maltodekstryna	0.2 kg (4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Premiant	15 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	18 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Premiant	15 g	10 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Notatki

- Dekokcja jednowarowa z 72 na 78.

26 wrz 2023, 09:28