

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.3 kg (95.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (4.2%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	80 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Oczywiście zacieranie dekokcyjne dwuwarowe.
Podgrzać wodę do 53°C i dodać słód.
Następnie odebrać około 6 litrów dekoktu i zagotować. Po zagotowaniu wlać dekokt do gara warzelnego i powinno to podgrzać zacier do 63°C - 64°C następnie przetrzymać zacier 20 minut.
Po czym odebrać kolejny dekokt (około 3 litrów), zagotować po czym zawrócić. Temperatura powinna się podnieść do 68°C. Jeżeli nie to podgrzewać cały zacier na gazie do tej temperatury i przerwa 20 minut.
Później wygrzew 76°C - 78°C.
3 sie 2018, 18:58