

Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Woda destylowana	10000 g	Zacieranie	1 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Lagerowanie 0-4C 2 miesiące
5 sty 2019, 22:14