

Pils Czeski

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HT Magnum	15 g	110 min	10.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	80 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	14 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Notatki

- Gotowanie brzeczki 03.05
Fermentacja burzliwa 14 dni
Fermentacja cicha 16 dni
Rozlew 03.06
Belg końcowy 3,5
Cukier 5g/l
Leżakowanie lodówka 2C
9 maj 2020, 21:22