

## Pils Czeski (Bohemian Pils)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 6 kg (77.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 1.3 kg (16.9%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (5.2%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia               | 50 g  | 40 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 40 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdze

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

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

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | whirflock      | 5 g   | Gotowanie | 10 min |