

## Pils czeski (Marxam)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.1**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (85.1%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.5 kg (10.6%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Carabody            | 0.2 kg (4.3%)  | 10 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 40 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie                 | Premiant              | 25 g  | 10 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant              | 35 g  | 0 min  | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- 36 godzin wcześniej z fiolki FM30 zrobiony starter 1 litr i 100g suszonego jasnego ekstraktu słodowego WES.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

10 lut 2023, 19:33