

Pils czeski v3

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (84.2%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	15 min	4.7 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	60 g	15 min	4.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	40 ml	White Labs

Notatki

- 1. podgrzewamy do 67°C - 30 minut
- 2. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 15 minut
główny zacier utrzymujemy przy 62-64°C
- 3. przygotowujemy dekokt, gotujemy 15-20min
- 4. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
- 5. Mash out 76-78°C
- 7. wysładzanie

chmiel Saaz na
8 lut 2025, 12:33