

Pilsner czeski v3

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Premium Weyermann	3.5 kg (56%)	82.23 %	2.3
Ziarno	Pilzneński klepiskowy Weyermann	1 kg (16%)	79 %	4
Ziarno	Karmelowy Carapils/Carafoam Weyermann	1 kg (16%)	75 %	4
Ziarno	Karmelowy Carahell Weyermann	0.5 kg (8%)	75.74 %	26
Ziarno	Zakwaszający Weyermann	0.25 kg (4%)	65.2 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz Żatecki granulát	33 g	60 min	4.12 %
Gotowanie	Saaz Żatecki granulát	33 g	40 min	4.12 %
Gotowanie	Saaz Żatecki granulát	33 g	20 min	4.12 %
Gotowanie	Saaz Żatecki Late granulát	33 g	10 min	1.88 %

Gotowanie	Saaz Żatecki Late granulat	33 g	5 min	1.88 %
Gotowanie	Saaz Żatecki Late granulat	33 g	1 min	1.88 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min