

Pilsner Urquell clone

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **1.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **48.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Be	10.42 kg (84.3%)	--- %	---
Ziarno	Vienna Malt	0.72 kg (5.8%)	78 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.72 kg (5.8%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	110 g	60 min	7.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	78.16 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	60.79 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1157.89 ml	Fermentum Mobile