

# Czeski Pils

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **73 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **73C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **26.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	11 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	120 g	90 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	80 g	30 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	80 g	10 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Slant	500 ml	---

## Notes

- Rozcieńczyć do 12 blg
- !!!! Woda Pół/pół z destylowaną !!!!

Na podstawie: <https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-Pilsner-lager-12-BLG-zestaw-ze-slodow/252>

1. Zacieranie dla początkujących:

Jakieś te proporcje dziwne: ???

- słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 66oC,
- przez pierwsze 40 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 63oC,
- następnie przez 20 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 73oC,
- następnie podgrzanie do 78-80oC,
- następnie wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie 80-90 min:

- pierwszej minucie gotowania - 120 chmielu Saaz,
- w 60-tej minucie - 80 g chmielu Saaz,
- w 80-tej minucie - 80 g chmielu Saaz.

Studzenie do temperatury poniżej 30 stopni C, zadanie drożdży. Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 10-12 stopni C, fermentacja cicha w temperaturze 6-10 stopni C około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia.

*Dec 9, 2023, 6:34 PM*