

#41 Pils

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pilsner Malt | 5.5 kg (81.5%) | 81 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Carabohemian | 0.75 kg (11.1%) | 80 % | 6 |
| Grain | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.25 kg (3.7%) | 81 % | 80 |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (3.7%) | 80 % | 6 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 14.5 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 20 min | 3.7 % |
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 0 min | 3.7 % |
| Aroma (end of boil) | Marynka | 25 g | 0 min | 10 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 0 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------|-------|--------|---------|-------------|
| Wyeast - Czech Pils | Lager | Liquid | 1600 ml | Wyeast Labs |

Notes

- 10 litrów ciepłej wody + 10 litrów wody destylowanej
słody wsypujemy powoli cienką warstwą i mieszamy, następnie znowu tylko cienka warstwa 2-3 cm na powierzchni i mieszamy. (do 66 stopnia cel.) przerwę białkową przy 55 odpuszczamy ze względu na słody weyermanna które i tak już są najwyższych lotów modyfikowane i nie trzeba ;)

35 min czekania....

72 stopnie 20 min czekania....

77 stopni 20 min czekania.. wysładzanie.

Do wysładzanie użyto 10L wody kranówy zmieszanej z 10L destylowanej.
Feb 8, 2020, 8:31 PM