

# Czeski Pils 2024

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.3**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.7 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **18.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **15 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                              | Amount      | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (100%) | 81 %  | 4   |

## Hops

| Use for             | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Saaz (Czech Republic) | 60 g   | 60 min | 3.3 %      |
| Boil                | Saaz (Czech Republic) | 20 g   | 10 min | 3.3 %      |
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 30 g   | 1 min  | 3.3 %      |

## Notes

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8X2MYHX>

Zacieranie dekokcyjne:

1. podgrzewamy do 66°C i wsypujemy sól
2. temperatura ustala się na 62°C
3. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 10 minut główny zacier utrzymujemy przy 62°C
4. zagotowujemy dekokt, gotujemy 15 min
5. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
6. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt zagotowujemy i gotujemy przez 10 minut główny zacier utrzymujemy przy 72°C
7. Dodajemy dekokt i doprowadzamy zacier do temperatury Mash out 76-78°C
8. Przenosimy do filtracji

Fermentacja od 01.10. -12.8 BLG

14.10. - ekatrakt 4.2 BLG

21.10 - ekstrakt 4 BLG

Sep 29, 2024, 3:07 PM