

Obleżona stolica

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **79 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.8 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **14.8 liter(s)** of strike water to **68.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **19.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (100%) | 80 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Kazbek | 25 g | 60 min | 4.6 % |
| Aroma (end of boil) | Kazbek | 25 g | 15 min | 4.6 % |
| Aroma (end of boil) | Sladek | 25 g | 5 min | 6.8 % |
| Whirlpool | Sladek | 25 g | 0 min | 6.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 11 g | Fermentis |

Notes

- Bitwa o Pragę – obleżenie stolicy Czech przez wojska szwedzkie w dniach 25 czerwca–1 listopada 1648 w czasie wojny trzydziestoletniej. Walki toczone o praskie Stare Miasto ustały w następstwie zawarcia pokoju westfalskiego, który zakończył trwającą w Europie wojnę trzydziestoletnią (1618-1648).
Oct 16, 2018, 5:51 PM