

## #0 PILSNER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński klepiskowy Bruntal	4 kg (85.1%)	--- %	4
Ziarno	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (8.5%)	--- %	22
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	0.3 kg (6.4%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	30 g	60 min	6.63 %
Gotowanie	Saaz	40 g	20 min	3.72 %
Whirlpool	Saaz	60 g	20 min	3.72 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	30 ml	Fermentis

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- woda miękka, niemal pozbawiona składników mineralnych - można spróbować wymieszać w proporcji 50/50 lub 25/75, w zależności od twardości wody, wodę destylowaną i źródlaną;  
starter dwustopniowy;  
chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 77°C;  
schłodzenie brzezki przed zadaniem drożdży do temp. 8-9°C;  
temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 10-13°C;  
w końcowej fazie fermentacji burzliwej, gdy fermentacja zwalnia, podniesienie temp. o 5-6°C na ok. 14 dni (tzw. przerwa diacetylowa) do momentu, aż drożdże zredukują diacetyl;  
lagerowanie - po przerwie diacetylowej stopniowe obniżenie temp. do 2°C, nie więcej jednak niż o 6°C na dobę, na okres 1-2 tygodni;  
rozlew - nasycenie 2,5 vol.;  
refermentacja - 10 dni w temp. 18-20°C, a następnie leżakowanie w niskiej temp. przynajmniej 4 tygodnie  
31 paź 2019, 21:34