

#085 Czeski Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **720C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **1000C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.4 kg (93.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt dekstrynowy	0.3 kg (6.4%)	79 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min