

## #132 Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	10 g	54 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	15 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruher	10 g	15 min	3.9 %
Whirlpool	Puławski	9 g	1 min	4.3 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruher	40 g	1 min	3.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	12 g	1 min	8.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	7 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	5 g	15 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	5 g	1 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pożywka dla drożdży	1.3 g	Gotowanie	10 min