

## #138 Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	1 min	5.5 %
Whirlpool	Izabela	25 g	1 min	5.8 %
Whirlpool	Puławski	25 g	1 min	8.6 %
Whirlpool	lunga	25 g	1 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pożywka dla drożdży	2.6 g	Gotowanie	10 min