

#146 Czeski Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **28 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **28 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.7 kg (72.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.76 kg (11.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (10.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.3 kg (4.6%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 28 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 30 g | 10 min | 9.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 84 g | 1 min | 9.2 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 200 g | 4 dni | 3.2 % |

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 |
| Inne | Witamina C | 3.5 g | Fermentacja cicha | 7 dni |