

## # 170 Czeski Pils CKPD

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **38**
- SRM **2.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (94.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (5.4%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	1 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---