

#27 - Czeski Pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	5 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	600 ml	White Labs

Notatki

- Warzenie: 24 Stycznia
Zacieranie:
67st 30min (negatywna próba jodowa)
73st - 15min

78st - 10min

Wysładzanie

16BLG-3BLG

Wyszło 20,5L 11BLG

Po gotowaniu -17,5L 14BLG

Fermentacja: ok 10 stC

Start 26.01

29.01 - 12BLG

30.01 - 11 BLG

31.01 - 9,5 BLG

03.02 - 7 BLG

07.02 - 6BLG

10.02 - 6BLG

Rozlew 15.03 2,4 CO2 przy 5,7BLG, 17L

31 sty 2018, 15:21