#41 Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg *(81.5%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carabohemian	0.75 kg *(11.1%)*	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg *(3.7%)*	81 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg *(3.7%)*	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 10 litrów ciepłej wody + 10 litrów wody destylowanej
  słody wsypujemy powoli cienką warstwą i mieszamy, następnie znowu tylko cienka warstwa 2-3 cm na powierzchni i mieszamy. (do 66 stopnia cel.) przerwę białkową przy 55 odpuszczamy ze względu na słody weyermanna które i tak już są najwyższych lotów modyfikowane i nie trzeba ;)

  35 min czekania....

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

72 stopnie 20 min czekania....

77 stopni 20 min czekania.. wysładzanie.

Do wysładzanie użyto 10L wody kranówy zmieszanej z 10L destylowanej.
8 lut 2020, 20:31

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.