

Al pilsano czeski

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **0.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	3.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Notatki

- Bardzo dobre
2 gru 2024, 00:46