

## Bohemian pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.6 kg (74.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.6%)	78 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający	0.07 kg (2%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	19.5 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 dni	4.5 %
5 dni przed rozlewem				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Suche	13 g	Gozdawa
-------------------------	-------	-------	------	---------