

Bohemian Pils - prawie Cz. Dziełak

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **0 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (15.2%)	75 %	5
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- "- słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
 - 53 st.C - 15 min
 - 63-62 st.C - 20 mindekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min
 - dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min
 - reszta cały czas w 63-62 st.C
 - dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
 - 73-71 st.C - 40 min
 - 75 st.C i filtracja
- "
18 gru 2017, 22:30