

# Bohemian Pilsener

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (13%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3.7%)	--- %	3.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

## Notatki

- Mash inDirect Heat4510 minutes  
Step upDirect Heat6015 minutes  
Step upDirect Heat6620 minutes  
Mash-OutDirect Heat7510 minutes

LUB

DO ok 18 l wody o temp. 54 c\*. temperatura powinna ustabilizować się na poziomie 52 C\*. Przytrzymujemy zacier przez 15 minut. Następnie odbieramy 1/3 zacieru przez i podnosimy jego temperature do 70-72 C\* utrzymujemy zacier ok 20 min.

Następnie podgrzewamy do wrzenia i gotujemy ok. 10 min.

Po tym czasie zagotowany zacier dodajemy do większej części zacieru, która powinna oczekiwać w temperaturze 50-52 C\*.

Mieszamy oba zacieru, temperatura powinna ustabilizować się na poziomie 70 C\* i utrzymujemy przez ok 15-30 min. do negatywnej próby jodowej. Następnie całość podgrzewamy do 78 C\* i utrzymujemy przez 5 min.

Po tej przerwie następuje wystudzenie przy użyciu ok 15 l wody o temp. 78 C\*.

5 mar 2016, 23:09