

Bohemian Pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (11.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	1 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	16 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	6 g	Fermentis