

Bohemian Pilsner Czech 22-03-2020r

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1.62 kg (28.6%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.62 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.16 kg (38.1%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen zakwaszający	0.27 kg (4.8%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	0 min	5.4 %
---------------------------	-----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	194.4 ml	White Labs