

# Bohemian Pilsner Czech 26-08-2020r

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt - Caramel Pale          | 2 kg (29.9%)   | 77 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt   | 4.2 kg (62.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen zakwaszający | 0.5 kg (7.5%)  | 80.5 %     | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tradition             | 14 g    | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Tradition             | 18.67 g | 40 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 28 g    | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 18.67 g | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Hallertau Blanc       | 9.33 g  | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Tradition             | 46.67 g | 0 min  | 5.4 %      |

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Nazwa</b>                          | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager      | Gęstwa       | 168 ml       | White Labs          |