

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.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	168 ml	White Labs