

# Bohemian Pilsner

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **58C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (87.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10.2%)	74 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	25 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2000 - Budvar Lager	Lager	Płynne	1400 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Zacieranie dekokcyjne jednowarowe. Przepis:  
[http://www.wiki.piwo.org/Pilzner\\_Bohemeski\\_\(Wy%82udzkie\\_Pe%82ne\),\\_Czes%82aw\\_Dzie%82ak\\_\(Dagome\)](http://www.wiki.piwo.org/Pilzner_Bohemeski_(Wy%82udzkie_Pe%82ne),_Czes%82aw_Dzie%82ak_(Dagome)) Zacieranie:
  - 53 st.C - 10 min
  - 63-62 st.C - 20 mindekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min  
dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min  
- reszta cały czas w 63-62 st.C  
dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
  - 73-71 st.C - 40 min
  - 78 st.C i filtracja Mech irlandzki uwodniony przez 2 h*3 gru 2015, 22:47*