

# Bohemski Pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg (87.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (10.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Czech Pils	Lager	Suche	10 g	---
--------------------	-------	-------	------	-----