

# Cesky PILS

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	hallertau mittelfruh	30 g	20 min	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bavarian lager m76	Lager	Suche	11.5 g	---