

## Czech Pils

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.9 kg (87.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (5.4%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Tettnang	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis