

Czech Pils 2025 CKPD

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (12.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking - Carabody	0.2 kg (6.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Gęstwa	72.22 ml	Wyeast Labs

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda 22L 20L RO + 2L kranowa
kwas mlekowy 2 ml całość
31 gru 2024, 19:01