

# Czech Pils 2025 CKPD

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg (82.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Viking - Carabody	0.3 kg (7.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

## Notatki

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

- Woda 28L 20L RO + 8L kranowa  
kwas mlekowy 3 ml całość  
*31 gru 2024, 19:01*