

## Czech Pils CKPD 24 v 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 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         | 3.6 kg (87.8%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Castlemating - Caramel Pils | 0.2 kg (4.9%)  | 78 %       | 5   |
| Ziarno | Bestmalz - Chit Malt        | 0.3 kg (7.3%)  | 50 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 60 min | 3.2 %      |
| Gotowanie        | Premiant              | 15 g  | 80 min | 8.5 %      |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 80 min | 3.2 %      |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 3.2 %      |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min | 3.2 %      |
| Gotowanie        | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 3.2 %      |

### Drożdże

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

|                     |       |        |        |     |
|---------------------|-------|--------|--------|-----|
| Lallemand Novalager | Lager | Gęstwa | 200 ml | --- |
|---------------------|-------|--------|--------|-----|

## Notatki

- Woda  
Zacieranie 17L -> 15 RO + 2 kran, kwas mlekowy 2 ml  
Wysładzanie 12L -> 10 RO + 2 L kran , kwas mlekowy 2 ml  
22 gru 2023, 16:15