

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**
- Wyszadzaj 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