

Czech Pils CKPD 24

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (91.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz - Chit Malt	0.3 kg (5%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	80 min	6.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) MX	40 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) MX	35 g	15 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) MX	15 g	10 min	3 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic) MX	15 g	60 min	3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
novalager	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Woda modyfikowana:
zacieranie 20 RO + 2L kranówka -> kwas mlekowy 3ml
wysładzanie 15 RO + 2.5L kranówka -> kwas mlekowy 3ml
25 lis 2023, 14:10