

Czech Pils (Pilsner Urquell)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (83.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.5 kg (9.3%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.2 kg (3.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (3.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 75 g | 60 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 3.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Credits to: <https://brewness.com/pl/recipe/pilsner-urquell-4/view>
18 cze 2024, 21:30