

# Czech Premium Pale Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.18 kg (86.9%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.46 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.46 kg (6.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Tettnang	40.91 g	70 min	4 %
chmiel dodany przed filtracją FWH				
Gotowanie	Tettnang	36.82 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	38.18 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	38.18 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	38.18 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Płynne	170.45 ml	Wyeast Labs
WLP 925 - specjalne do fermentacji pod ciśnieniem FM30 Bohemska rapsodia Gozdawa - Czech Pilsner Saflager W 34/70				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5.45 g	Gotowanie	15 min
Inne	YEAST G.F. - pożywka dla drożdży piwowarskich	6.82 g	Gotowanie	1 min