

## Czechia

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **71 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 4 kg (87%)     | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (10.9%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | zakwaszający         | 0.1 kg (2.2%)  | 80 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 80 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 20 g  | Fermentis    |