

Czeska 13

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.8 kg (83.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (10.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.2 kg (6%) | 80 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 20 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Perle | 17 g | 20 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 1 min | 4.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Receptura do przetestowania. Skorygować pH wody. Dodać chlorek wapnia.
31 sty 2021, 18:31