

czeski

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **34.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (17.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile