

Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (84.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Premiant	10 g	180 min	7.5 %
Gotowanie	Premiant	50 g	80 min	7.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- W garze 29 litrów o ekstrakcie 11,5 blg (przed gotowaniem).
Zacieranie dekokcyjne dwuwarowe.
23 gru 2017, 19:14