

# 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