

# Czeski Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 6 kg (75%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 1 kg (12.5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12.5%) | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 50 g  | 60 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 5 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |     |           |        |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 8 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|

## Notatki

- odwrót->

Fermentacja:

Burzliwa - 12°C - ok. 2tyg.

Cicha - 2-4°C - ok. 4tyg.

Klarowanie:

Mech Irlandzki uwodnić w ok. 50ml ciepłej wody. Dodać pod koniec gotowania na ok. 15min.  
30 sty 2020, 11:03