

Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

Notatki

- Blg początkowe 12, po 8 dniach 4 blg, widoczne znaki dalszej fermentacji. fermentacja w około 12 stopniach. W smaku bardzo łagodnie - lager bardziej niż pils, brakuje goryczki i chmielowości. Wad nie odnotowano. 05.09: zeszło do 3.1BLG, w smaku pojawia się nieco obcy smak, w ustach dziwna szorstkość. nadal bez charakteru chmielowego
11 sie 2020, 21:13