

## Czeski pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (87.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.9%)	75 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---