

# Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 5.3 kg (94.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carapils                   | 0.3 kg (5.4%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum               | 30 g  | 55 min | 10.8 %     |
| Gotowanie | Tradition            | 30 g  | 15 min | 4.3 %      |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 30 g  | 1 min  | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2208<br>Munich Lager | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs  |

## Notatki

- Fermentacja w lodówce 9°C- 14 dni  
Przerwa diacetylowa 16° C 3 dni  
Cicha 8-9°C 14 dni  
1 kwi 2022, 15:56