Czeski Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg *(94.3%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg *(5.7%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2208 Munich Lager	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.