

Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (92.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	18 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	3 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager	Lager	Suche	22 g	Lallemand

Notatki

- Zacieranie i wyszadzanie:
 1. Piwo na zdeminiertowanej wodzie

Fermentacja i lagerowanie:

1. Fermentacja burzliwa przez 14 dni w temp. 10 st. C
2. Podnieść temp. do 13-14 st. C na 24h
3. Zdekantować i schłodzić do temp. bliskiej 0 st. C
4. Przechowywać w temp. bliskiej 0 st. C przez 4 tyg.

10 kwi 2023, 21:34