

# Czeski Pils

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	120 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	---

## Notatki

- Rozcieńczyć do 12 blg

!!!! Woda Pół/pół z destylowaną !!!!

Na podstawie: <https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-Pilsner-lager-12-BLG-zestaw-ze-slodow/252>

1. Zacieranie dla początkujących:

Jakieś te proporcje dziwne: ???

- słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 66oC,
- przez pierwsze 40 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 63oC,
- następnie przez 20 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 73oC,
- następnie podgrzanie do 78-80oC,
- następnie wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie 80-90 min:

- pierwszej minucie gotowania - 120 chmielu Saaz,
- w 60-tej minucie - 80 g chmielu Saaz,
- w 80-tej minucie - 80 g chmielu Saaz.

Studzenie do temperatury poniżej 30 stopni C, zadanie drożdży. Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 10-12 stopni C, fermentacja cicha w temperaturze 6-10 stopni C około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia.

9 gru 2023, 18:34