

# Czeski Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 75C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.5 kg (11.1%)	80.5 %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	32 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager	Lager	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	15 min

Inne	Pożywka Wyeast	4 g	Gotowanie	15 min
------	----------------	-----	-----------	--------

## Notatki

- Mięka woda z CKZ  
20 kwi 2024, 15:03