

Czeski Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (100%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 60 min | 3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 35 g | 60 min | 3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 45 min | 3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 30 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|-------|--------------|
| Wyeast - 2278 Czech Pils | Lager | Płynne | 50 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Woda 24.3L bez wyladzania 3 ml kwas mlekowy

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

Woda RO - 22L
Woda kran - 2L
12 paź 2024, 09:32