

Czeski Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **48.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10.5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.8%)	79 %	15
Ziarno	CaramelPils Bestmalz	0.6 kg (4.7%)	80 %	4
Ziarno	Zakwaszający Weyermann	0.1 kg (0.8%)	80 %	5
Cukier	Cukier	0.6 kg (4.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	50 g	65 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	35 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz	51.7 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W34/70	Lager	Gęstwa	240 ml	Fermentis