

Czeski Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3.5 kg (90.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (9.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 70 min | 3.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 3.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 5 min | 3.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast | Lager | Płynne | 200 ml | White Labs |

Notatki

- fermentacja burzliwa 12°C - (14 - 21 dni)
- fermentacja Cicha 5°C (14 dni)
- leżakowanie 5°C (30 dni)
- 21 lip 2019, 22:59