

## czeski pils Holi

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **116.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **61.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **80.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **61.1 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **74.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **116.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	17 kg (89%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	130 g	80 min	7.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	0 g	80 min	2.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	100 g	5 min	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
sewlagier	Lager	Suche	33 g	---