

czeski pils III

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **7.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (9.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	80 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	saaz late	50 g	30 min	1.7 %
Gotowanie	saaz late	50 g	15 min	1.7 %
Gotowanie	Premiant	30 g	45 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	10 g	Gotowanie	10 min