

## czeski pils IV

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **17 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **17 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Premiant	43 g	120 min	6.1 %
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	150 ml	Wyeast Labs