

# Czeski Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **5.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 4.2 kg (80.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.2%)   | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Agnus    | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sladek   | 5 g   | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 5 g   | 10 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 5 g   | 5 min  | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sladek   | 5 g   | 5 min  | 6 %        |