

# Czeski Pilsener

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (87.2%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (11.6%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.1 kg (1.2%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	100 g	7 dni	4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	1400 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min