

## czeski pilss

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt pilzneński                           | 5 kg (76.9%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ<br>-pszeniczny Best<br>Heidelberg Wheat<br>Malt | 0.5 kg (7.7%) | 82 %       | 3   |
| Ziarno | płatki jęczmienne                                        | 0.5 kg (7.7%) | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                                       | 0.5 kg (7.7%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum                | 25 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 35 g  | 5 min  | 4.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant              | 30 g  | 5 min  | 7.8 %      |

### Drożdze

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |