

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**
- Wyszadzaj 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 -pszeniczny Best Heidelberg Wheat 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 |