

# Czeski Pilsner

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **86 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **90.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **112.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **61.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **82.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **61.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **70.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **112.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	19.92 kg (96.5%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.72 kg (3.5%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	75 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	90 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	90 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	565 ml	Wyeast Labs