

# Czeski Pilsner

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.14 kg (77.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.59 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.43 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.43 kg (6.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25.71 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sladek	25.71 g	60 min	6 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	17.14 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Sladek	17.14 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis S-23	Lager	Suche	9.86 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
----------------	-------	-------	--------	---------------------------------------