

# Czeski Pilsner 2021

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (72.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.7%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %