

# Czeski Pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **62 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **65.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **80.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.5 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 **44.6 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 **51.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **80.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	14.36 kg (96.5%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.52 kg (3.5%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	54.07 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	64.88 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	72.1 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	64.88 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	407.33 ml	Wyeast Labs