

Czeski Pilsner

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 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 **23.1 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 **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (77.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.7 kg (9.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Słód Zakwaszający | 0.5 kg (6.5%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sladek | 30 g | 60 min | 6 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 0 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Sladek | 20 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------|-------|-------|--------|---------------------------------------|
| Fermentis S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |
|----------------|-------|-------|--------|---------------------------------------|