

Czeski Pilsner (Alepiwo)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (15.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Sterling	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	25 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	5 g	2 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Mimo leżakowania dwóch miesięcy wyszło za słabo odfermentowane, na przyszłość zatrzeć bardziej na

wytrawnie i zwiększyć ilość drożdży do dwóch saszetek.
28 maj 2019, 21:00