

Czeski Pseudo Pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (85.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Słód Zakwaszający | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 30 g | 70 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g | 30 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc | 20 g | 5 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |