

# Homebrewing.pl - Pils Bohemski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.4**
- 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 **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	4 kg (87.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (9.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.1 kg (2.2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------

## Notatki

- Przy pierwszej przerwie po 20 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury. Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.  
Osiedlenie złoża przy filtracji jakieś 15 minut  
Woda do wystadzania ma temperaturę 70-80C.  
Przy wystadzaniu zawracam aż do osiągnięcia klarownej brzezki, a sama filtracja nie trwa więcej niż 30 minut.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką  
Warze bez pokrywki.  
Schładzam do około 18C i w tej samej temperaturze przez 20 minut uwadniam drożdże.  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.  
Wiadro z zadanymi drożdżami ładuje w lodówce.  
Fermentacja 21 dni w temperaturze 8-12C (dekantacja i rozlew)  
Nasylenie CO2 na poziomie 2.2  
*6 gru 2018, 07:32*