

Obleżona stolica

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	25 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	25 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	25 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Sladek	25 g	0 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Bitwa o Pragę - obleżenie stolicy Czech przez wojska szwedzkie w dniach 25 czerwca-1 listopada 1648 w czasie wojny trzydziestoletniej. Walki toczone o praskie Stare Miasto ustały w następstwie zawarcia pokoju westfalskiego, który zakończył trwającą w Europie wojnę trzydziestoletnią (1618-1648).
16 paź 2018, 17:51