

Pils Bohemski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **57.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.125 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **44.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11 kg (85.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.8%)	79 %	15
Ziarno	CaramelPils Bestmalz	0.6 kg (4.7%)	79 %	4
Ziarno	zakwaszający Weyermann	0.2 kg (1.6%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	52.4 g	70 min	6.6 %
Gotowanie	Marynka	7.1 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	2 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	360 ml	Fermentis

Notatki

- Zbyt mało chmielu na goryczkę. Premiant z rocznika 2015 zawierał mało alfa kwasów
30 sty 2017, 10:30