

Pils Bohemski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurope - Pilznieński	4.6 kg (92%)	81 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (6%)	75 %	20
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	75 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	75 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	220 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min