

# Pils Bohemski

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzeński viking malt	5 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	słód monachijski jasny	0.7 kg (12.3%)	78 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Drożdże zadane w 18°C  
Fermentacja burzliwa ok 14dni 10°C  
Lagerowanie 20dni 0-2°C  
leżakowanie 2-4°C ok 4 miesiące  
*13 lut 2019, 13:47*