

# Pils Bohemski

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **62.1 C**, Czas **15 min**
- Temp **72.1 C**, Czas **15 min**
- Temp **100.1 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72.2 C**, Czas **10 min**
- Temp **100.2 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62.1C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72.1C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72.2C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100.1C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100.2C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (87.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	9.5 %
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 W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis