

pils czeski

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **72**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (63.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (19.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	120 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	100 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	4.5 %

Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Suche	12 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-------	------	---------------------------------------