

## Pils czeski 12 CP

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 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**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (84.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (15.9%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	120 min	4.5 %
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
BrewGO-01	Lager	Suche	21 g	Browin Sp. z o.o. Sp. K.

### Notatki

- Link do oryginalnej receptury  
<https://drive.google.com/file/d/1z85zVnK23fwvGw4C9ut3oowBByur8KpX/view?usp=sharing>  
*12 lut 2018, 08:29*