

## Pils Czeski (Bohemian Pils)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (77.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	40 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

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

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	10 min