

Pils Czeski na konkurs

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.3 kg (78.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ I 16 EBC Weyermann	0.5 kg (9.1%)	80 %	20
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	60 min	13 %
Gotowanie	Żatecki	50 g	30 min	3.74 %
Gotowanie	Żatecki	50 g	5 min	3.74 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- 100% kryształ bekiu
17 lip 2022, 08:33