

## Pils czeski nr 2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69 L**
- Całkowita objętość zacieru **92 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **69 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **80.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	20 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (13%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	90 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	48 g	Fermentis