

## Pils czeski nr 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **5.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3.2%)	--- %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	5 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Lager	Lager	Suche	12 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni
- Lagerowanie - 0-2°C - 20 dni
- Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące

- 55°C - 10min
  - 63°C - 20min
  - Odebrana 1/3 zacieru
  - 72°C - 20 min. dekoka
  - 100°C - 15 min dekoka
  - 72°C - 25 min
  - 76°C - 5 min
- 1 mar 2016, 12:00*