

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*