

## Pils czeski v2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (83.3%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.05 kg (1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	40 ml	White Labs

## Notatki

- Zacieranie dekokcyjne jednowarowe

1. podgrzewamy do 66°C - 10 minut
  2. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 15 minut  
główny zacier utrzymujemy przy 62-64°C
  3. zagotowujemy dekokt, gotujemy 15-20min
  4. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
  5. Mash out 76-78°C
  7. wysładzanie
- 28 lis 2021, 09:00