

## Pilsik Czeski v3

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.5 kg (74.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.4 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.8%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	80 min	3.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	45 g	10 min	3.3 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	6 dni	3.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	3.2 %

### Drożdże

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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Gęstwa	300 ml	---