

Pilsner Boo 2.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (75%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1.5 kg (25%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 90 min | 3.62 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 45 min | 3.62 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 5 min | 3.62 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Bohemian Lager | Lager | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------------|-------|----------------------|--------|
| Klarowanie | Pure Brew Harris | 10 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |