

pilsner czeski

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	2.9 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Notatki

- 12 blg - 3 blg burzliwa miesiąc 11C
lagerowanie 0-3 C miesiąc
23l
zabutelkowano 28.12.16
dodano 138g cukru / 3gr na 0,5l
refermentacja w 10C
5 lis 2016, 06:33