

Pilsner Urquell

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.6 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (10.9%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	38 g	80 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	45 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------