

## Pilsner Urquell clone

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **0.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Be	3.6 kg (87.8%)	--- %	---
Ziarno	Vienna Malt	0.25 kg (6.1%)	78 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (6.1%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	38 g	60 min	7.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	27 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	21 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile