

Pilzner Bohemski

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.6 kg (74.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	1.2 kg (19.4%)	80 %	15
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	70 min	17.3 %
Gotowanie	Herkules	10 g	50 min	17.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	40 g	90 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min