Pilzner czeski ale polski

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3.8 kg *(74.5%)*	80 %	4
Ziarno	Wiedeński Weyermann	0.6 kg *(11.8%)*	79 %	7
Ziarno	Carapils Weyermann	0.6 kg *(11.8%)*	75 %	4
Ziarno	Zakwaszający pH 3,4-3,6	0.1 kg *(2%)*	1 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	23.86 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sybilla	85.91 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	47.73 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	190.91 ml	Wyeast Labs

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2.86 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6.68 g	Gotowanie	10 min
Wcześniej namoczyć				
Inne	Chłodnica	0.95 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	4.77 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Bardzo miękka woda!!!!
  Tesco/RO 2/8
  6 kwi 2019, 19:19
- Piwo po gotowaniu schłodzić do temperatury 10-14°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 10°C przez około 2-3 tygodnie. Trzeba uważać aby nie zlać na cichą młodego piwa zbyt wcześnie, przerywając fermentację. Jeśli to zrobimy mamy dużą dozę prawdopodobieństwa, że boleśnie dowiemy się co to jest modny obecnie diacetyl ;). Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 14-15°C, a następnie zdekantować i schłodzić do temperatury bliskiej zeru. W takich warunkach piwo przetrzymujemy minimum 4 tygodnie, aż dobrze się sklaruje i dopiero wówczas rozlewamy do butelek bądź kegów. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji, niewielką ilość świeżych drożdży. Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C.
  6 kwi 2019, 19:19
- Dekokcja 2 warowa:
  I
  Odebrać dekokt 4.5 L przy 66°C.
  Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
  Dekokt gotować przez 20 min.
  Podgrzać dekoktem do 72°
  II
  Odebrać dekokt po 5 min. w 73°C.
  Dekokt gotować przez 30 min.
  Reszta w 72°
  6 kwi 2019, 19:19
- Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni
  Lagerowanie - 0-4°C - 20 dni
  Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące
  6 kwi 2019, 19:19

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