

Pilzner czeski

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **59.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 54C**
- Przetrzymaj zacier **25 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min w 74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 76C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3.5 kg (62.7%)	80 %	4
Ziarno	Wiedeński Strzegom	0.7 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Carapils Weyermann	0.23 kg (4.1%)	75 %	4
Ziarno	Carared Weyermann	0.15 kg (2.7%)	75 %	45
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9%)	70 %	2
Kleikowanie 65C				
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (9%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	2.95 %
Gotowanie	Pacific Jade	5 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	2.95 %

Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	2.95 %
-----------	-----------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Wcześniej namoczyć				
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Pilzner powinien być warzony na bardzo miękkiej wodzie!!!!
50/50 Tesco/RO
8 mar 2019, 14:53
- Piwo po gotowaniu należy jak najszybciej schłodzić do temperatury 8-10°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 12°C przez około 2 tygodnie, sprawdzając postępy fermentacji. Trzeba uważać aby nie złać na cichą młodego piwa zbyt wcześnie, przerywając fermentację. Jeśli to zrobimy mamy dużą dozę prawdopodobieństwa, że boleśnie dowiemy się co to jest modne obecnie diacetyl ;). Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 13-14°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 kegow. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji (cukier, glukoza, ekstrakt) 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.
8 mar 2019, 14:53
- Gęstość początkowa: 11 - 13.8°Blg
Goryczka: 35 - 45 IBU
Gęstość końcowa: 3.3 - 4.3°Blg
Kolor: 3.5 - 6 SRM
Alkohol objętościowo: 4.2 - 5.4%
8 mar 2019, 15:03
- - 55°C - 10 min
- 63°C - 20min
- Odebrana 1/3 zacieru
- 72°C - 20 min. dekoka
- 100°C - 15 min dekoka
- 72°C - 25 min
- 76°C - 5 min

[https://www.wiki.piwo.org/Pils_Czeski_\(Ceska_Diesitka\),_Łukasz_Chrząszcz_\(vettis\)](https://www.wiki.piwo.org/Pils_Czeski_(Ceska_Diesitka),_Łukasz_Chrząszcz_(vettis))

Po 20 minutach w 63 odbierasz 1/3, grzejesz to na 72, trzymasz w tej temp. 20 min, grzejesz (dekoka) do 100 i 15 min gotujesz, dodajesz to do pozostałych 2/3 i teoretycznie ma Ci to podnieść temp do 72 dla całości (obliczenia mi wskazują że wyjdzie 75, ale to tylko obliczenia). Dalej standardowo.

11 mar 2019, 18:40

- Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni
Lagerowanie - 0-2°C - 20 dni
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące
11 mar 2019, 18:54