

Prawilny czeski pils 2025 02.01.25

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (5.9%)	79 %	14
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis