

## Prawilny czeski pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 6 kg (85.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.1%) | 79 %       | 14  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.5 kg (7.1%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 50 g  | 60 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 5 min  | 3.2 %      |
| Whirlpool                 | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 20 min | 3.2 %      |

### Drożdże

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