

Red Cat Czech Pils

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Wyladżaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.9 kg (90.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (9.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	90 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 31	Lager	Płynne	700 ml	---