

## #41 Pils

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- Style **Bohemian Pilsener**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (81.5%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Carabohemian	0.75 kg (11.1%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.7%)	81 %	80
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.7%)	80 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	3.7 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	3.7 %
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	0 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Czech Pils	Lager	Liquid	1600 ml	Wyeast Labs

### Notes

- 10 litrów ciepłej wody + 10 litrów wody destylowanej  
słody wsypujemy powoli cienką warstwą i mieszamy, następnie znowu tylko cienka warstwa 2-3 cm na powierzchni i mieszamy. (do 66 stopnia cel.) przerwę białkową przy 55 odpuszczamy ze względu na słody weyermanna które i tak już są najwyższych lotów modyfikowane i nie trzeba ;)

35 min czekania....

72 stopnie 20 min czekania....

77 stopni 20 min czekania.. wysładzanie.

Do wysładzanie użyto 10L wody kranówy zmieszanej z 10L destylowanej.  
*Feb 8, 2020, 8:31 PM*