

Chybione

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **18**
- SRM **4.8**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **30 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **50C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	5 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	10 g	Boil	15 min

Notes

- Podgrzewamy 12 litrów wody do 50 stopni i wrzucamy stód pilzneński i wiedeński na 30 minut pod

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

przykryciem.

Mieszamy co 5 min.

Podgrzewamy zacier do 65 stopni i dorzucamy słód pszeniczny. Trzymamy pod przykryciem przez kolejne 60 minut mieszając co chwile. Następnie podgrzewamy zacier do 75 stopni i zaczynamy wyładzanie wodą o temp. 70 st.

Do gotowania wrzucamy chmiel Saaz na 60 min. 15 min przed końcem dodajemy mech irlandzki (wcześniej należy go namoczyć w pół szklanki wody).

Po 60 min studzimy breczkę do około 27 st, przelewamy do fermentora (wiadra) bez chmielin i osadu.

Mierzmy poziom BLG (cukru) w breczce powinno być około 12 im więcej tym piwo będzie mocniejsze.

Dodajemy drożdże i zamykamy na 5 dni. Następnie wsypujemy chmiel (prosto z opakowania) Amarillo i zamykamy na kolejne 5 dni.

Na koniec mierzymy znów BLG które powinno wynosić około 2-3.

Można butelkować dodając około 110 gram białego cukru i trochę przegotowanej wody aby powstał syrop.

Jun 27, 2022, 10:56 AM