

Czeski Pils 2023 - 28.01.2023r.

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **2.8**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21.8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **29.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**

Mash step by step

- Heat up **16 liter(s)** of strike water to **56C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 3.8 kg (95%) | 81 % | 3.5 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5%) | 78 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 55 g | 70 min | 5.1 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.7 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 10 min | 4.7 % |

Notes

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8X914XY>

0. Przerwa białkowa 52°C - 5 minut
1. podgrzewamy do 62°C - 5 minut
2. odbieramy 1/3 dekoktu - dekokt podgrzewamy do 72°C i trzymamy 15 minut
główny zacier utrzymujemy przy 62°C
3. zagotowujemy dekokt, gotujemy 15 min
4. dodajemy dekokt do zacieru głównego, ustalamy temp na 72°C - 30 min
5. Mash out 76-78°C

7. wysładzanie

Brzeczka przednia: 27 litrów 10,4 BLG (90% wydajności zacierania zamiast 80%) + 2,5 l wody = 29,5 l
brzeczki 9,5 BLG

Chmienie

Szyszka luzem 55g na 70 min

Granulat 20 g na 10 min (hopspider)

Granulat 40 g na 0 przed końcem (hopspider) + hopstand od 100 do 90°C (10 minut)

Brzeczka nastawna

ilość = 20 l (straty w wyniku chmienia szyszką = ok 4 litry)

ekstrakt: 11 BLG

Zadanie drożdży: 300 ml gęstwy 7 dniowej Lallemend Lager (I) - 29.01.23r. godz 14:00 - do brzeczki o temp 12/13°C (drożdże ok 13/14°C)

Odfementowanie: 2,1 BLG

Jan 27, 2023, 9:19 PM