

Homebrewing.pl - Pils Bohemski

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **3.4**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **4 %/h**
- Boil size **25 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **20.5 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.9 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pilsneński | 4 kg (87.9%) | 80 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.45 kg (9.9%) | 78 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Zakwaszający | 0.1 kg (2.2%) | 80 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Premiant | 40 g | 60 min | 8 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|--------|-----------|-----|------|-------|
| Fining | Whirlfloc | 2 g | Boil | 5 min |
|--------|-----------|-----|------|-------|

Notes

- Przy pierwszej przerwie po 20 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury. Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.
Osiadanie złoża przy filtracji jakieś 15 minut
Woda do wystadzania ma temperaturę 70-80C.
Przy wystadzaniu zawracam aż do osiągnięcia klarownej brzezki, a sama filtracja nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką
Warze bez pokrywki.
Schładzam do około 18C i w tej samej temperaturze przez 20 minut uwadniam drożdże.
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.
Wiadro z zadanymi drożdżami łąduje w lodówce.
Fermentacja 21 dni w temperaturze 8-12C (dekantacja i rozlew)
Nasylenie CO2 na poziomie 2.2
Dec 6, 2018, 7:32 AM