

Pilzner czeski ale polski

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **32.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **10 min**
- Temp **73 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **68C**
- Keep mash **50 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **22.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3.8 kg (74.5%)	80 %	4
Grain	Wiedeński Weyermann	0.6 kg (11.8%)	79 %	7
Grain	Carapils Weyermann	0.6 kg (11.8%)	75 %	4
Grain	Zakwaszający pH 3,4-3,6	0.1 kg (2%)	1 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	23.86 g	60 min	14 %
Boil	Sybilla	85.91 g	10 min	3.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	47.73 g	0 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Slant	190.91 ml	Wyeast Labs

Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	2.86 g	Mash	10 min
Fining	Mech irlandzki	6.68 g	Boil	10 min
Wcześniej namoczyć				
Other	Chłodnica	0.95 g	Boil	15 min
Water Agent	Kwas l-askorbinowy	4.77 g	Bottling	---

Notes

- Bardzo miękka woda!!!!
Tesco/RO 2/8
Apr 6, 2019, 7:19 PM
- Piwo po gotowaniu schłodzić do temperatury 10-14°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 10°C przez około 2-3 tygodnie. Trzeba uważać aby nie zlać na cichą młodego piwa zbyt wcześnie, przerywając fermentację. Jeśli to zrobimy mamy dużą dozę prawdopodobieństwa, że boleśnie dowiemy się co to jest modny obecnie diacetyl ;). Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 14-15°C, a następnie zdekantować i schłodzić do temperatury bliskiej zeru. W takich warunkach piwo przetrzymujemy minimum 4 tygodnie, aż dobrze się sklaruje i dopiero wówczas rozlewamy do butelek bądź kegów. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji, niewielką ilość świeżych drożdży. Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C.
Apr 6, 2019, 7:19 PM
- Dekokcja 2 warowa:
I
Odebrać dekokt 4.5 L przy 66°C.
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Podgrzać dekoktem do 72°
II
Odebrać dekokt po 5 min. w 73°C.
Dekokt gotować przez 30 min.
Reszta w 72°
Apr 6, 2019, 7:19 PM
- Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni
Lagerowanie - 0-4°C - 20 dni
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące
Apr 6, 2019, 7:19 PM