

# Pilzner czeski

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Style **Bohemian Pilsener**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **33.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **17.9 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **54 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **25 min**
- Temp **74 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.9 liter(s)** of strike water to **59.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **54C**
- Keep mash **25 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **74C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **21.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3.5 kg (62.7%)	80 %	4
Grain	Wiedeński Strzegom	0.7 kg (12.5%)	79 %	10
Grain	Carapils Weyermann	0.23 kg (4.1%)	75 %	4
Grain	Carared Weyermann	0.15 kg (2.7%)	75 %	45
Grain	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9%)	70 %	2
Kleikowanie 65C				
Grain	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (9%)	70 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	2.95 %
Boil	Pacific Jade	5 g	60 min	13.4 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	2.95 %

Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	2.95 %
-----------	-----------------------	------	-------	--------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	5 g	Mash	10 min
Fining	Mech irlandzki	7 g	Boil	10 min
Wcześniej namoczyć				
Water Agent	Kwas l-askorbinowy	5 g	Bottling	---

## Notes

- Pilzner powinien być warzony na bardzo miękkiej wodzie!!!!  
50/50 Tesco/RO  
*Mar 8, 2019, 2:53 PM*
- Piwo po gotowaniu należy jak najszybciej schłodzić do temperatury 8-10°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 12°C przez około 2 tygodnie, sprawdzając postępy fermentacji. 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 modne obecnie diacetyl ;). Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 13-14°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 kegow. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji (cukier, glukoza, ekstrakt) 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.  
*Mar 8, 2019, 2:53 PM*
- Gęstość początkowa: 11 - 13.8°Blg  
Goryczka: 35 - 45 IBU  
Gęstość końcowa: 3.3 - 4.3°Blg  
Kolor: 3.5 - 6 SRM  
Alkohol objętościowo: 4.2 - 5.4%  
*Mar 8, 2019, 3:03 PM*
- - 55°C - 10 min  
- 63°C - 20min  
- Odebrana 1/3 zacieru  
- 72°C - 20 min. dekokt  
- 100°C - 15 min dekokt  
- 72°C - 25 min  
- 76°C - 5 min

[https://www.wiki.piwo.org/Pils\\_Czeski\\_\(Ceska\\_Diesitka\),\\_Łukasz\\_Chrząszcz\\_\(vettis\)](https://www.wiki.piwo.org/Pils_Czeski_(Ceska_Diesitka),_Łukasz_Chrząszcz_(vettis))

Po 20 minutach w 63 odbierasz 1/3, grzejesz to na 72, trzymasz w tej temp. 20 min, grzejesz (dekokt) do 100 i 15 min gotujesz, dodajesz to do pozostałych 2/3 i teoretycznie ma Ci to podnieść temp do 72 dla całości (obliczenia mi wskazują że wyjdzie 75, ale to tylko obliczenia). Dalej standardowo.

*Mar 11, 2019, 6:40 PM*

- Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni  
Lagerowanie - 0-2°C - 20 dni  
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące  
*Mar 11, 2019, 6:54 PM*