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

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

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

Chmielenie
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 chmielenia szyszką = ok 4 litry)
ekstrakt: 11 BLG
Zadanie drożdży: 300 ml gęstwy 7 dniowej Lallemand Lager (I) - 29.01.23r. godz 14:00 - do brzeczki o temp 12/13'C (drożdże ok 13/14'C)

Odfermentowanie: 2,1 BLG
Jan 27, 2023, 9:19 PM