

Alepiwo.pl - Czeski Pilsner

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- 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 **6 %/h**
- Boil size **25.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **70.5C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsneński	3.3 kg (75%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.1%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Monachijski I	0.7 kg (15.9%)	80 %	14

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	20 g	60 min	8 %
Boil	Sterling	25 g	10 min	7.8 %
Boil	Sterling	25 g	5 min	7.8 %

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 T (2g to jedna tabletką)	2 g	Boil	5 min
--------	------------------------------------	-----	------	-------

Notes

- Woda do wysładzania ma temperaturę 70-80C.
Osiadanie złoża przy filtracji nie trwa dłużej jak mycie sprzętu po zacieraniu.
Przy wysładzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wysładzania nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam do wrzenia pod pokrywką.
Warze bez pokrywki.
Po warzeniu filtracja chmielin przez 40L worek filtracyjny nałożony na fermentor.
Napowietrzanie łopatką na wkrętarce jakieś 2 minuty.
Fermentacja burzliwa 21 dni w temperaturze 12C (dekantacja)
Fermentacja cicha 14 dni w temperaturze 12C (dekantacja)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2
Nov 6, 2018, 3:38 PM