

## Pils

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **20.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4 kg (87.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11%)	79 %	16
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.1%)	80 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	70 min	9.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	2.3 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	2.3 %

### Notes

- Zacieranie
    - słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
    - 53 st.C - 15 min
    - 63-62 st.C - 20 min
    - dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min
    - dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min
    - reszta cały czas w 63-62 st.C
    - dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego
    - 73-71 st.C - 40 min
    - 75 st.C i filtracja
- Nov 26, 2016, 5:04 PM