Bohemian Pilsener

- Gravity **13.7 BLG**
- ABV **---**
- IBU **42**
- SRM **4.3**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.9 liter(s)**
- Total mash volume **24.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg *(83.3%)*	81 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.7 kg *(13%)*	78 %	4
Grain	zakwaszający	0.2 kg *(3.7%)*	--- %	3.5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	40 g	80 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

Notes

- Mash inDirect Heat4510 minutes
  Step upDirect Heat6015 minutes
  Step upDirect Heat6620 minutes
  Mash-OutDirect Heat7510 minutes

  LUB

  DO ok 18 l wody o temp. 54 c*. temperatura powinna ustabilizować sie na poziomie 52 C*. Przytrzymujemy zacier przez 15 minut. Nastepnie odbieramy 1/3 zacieru przez i podnosimy jego temperature do 70-72 C* utrzymujemy zacier ok 20 min.
  Następnie podgrzewamy do wrzenia i gotujemy ok. 10 min.
  Po tym czasie zagotowany zacier dodajemy do większej części zacieru, która powina oczekiwać w temperaturze 50-52 C*.
  Mieszamy oba zaciery, temperatura powinna ustabilizować się na poziomie 70 C* i utrzymujemy przez ok 15-30 min. do negatywnej próby jodowej. Następnie całość podgrzewamy do 78 C* i utrzymujemy przez 5 min.
  Po tej przerwie następuje wysładzanie przy użyciu ok 15 l wody o temp. 78 C*.
  Mar 5, 2016, 11:09 PM