

Jiři 2024

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.2 liter(s)**
- Total mash volume **9.6 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **64 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **7.2 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **20 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.3 kg (95.8%)	81 %	4
Grain	Caramunich® typ I	0.1 kg (4.2%)	73 %	80

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	80 min	3.4 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	3.4 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Czech Pils	Lager	Liquid	1000 ml	Wyeast Labs

Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min

Notes

- Oczywiście zacieranie dekokcyjne dwuwarowe.
Podgrzać wodę do 53°C i dodać słód.
Następnie odebrać około 6 litrów dekoktu i zagotować. Po zagotowaniu wlać dekokt do gara warzelnego i powinno to podgrzać zacier do 63°C - 64°C następnie przetrzymać zacier 20 minut.
Po czym odebrać kolejny dekokt (około 3 litrów), zagotować po czym zawrócić. Temperatura powinna się podnieść do 68°C. Jeżeli nie to podgrzewać cały zacier na gazie do tej temperatury i przerwa 20 minut.
Później wygrzew 76°C - 78°C.
Aug 3, 2018, 6:58 PM