

#20 Bohemian Premium Lager - "Doing All Right... Revisited" - 4

Czech Premium Pale Lager

Autor: The Chemical Oli

Typ: Braumalz

IBU : 41 (Tinseth)
BU/GU : 0.82
Farbe : 9 EBC
Karbonisierung : 5.5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 1.042 / 10.5 °P
Stammwürze : 1.050 / 12.4 °P
Restextrakt : 1.014 / 3.6 °P

Vergärbare Zutaten (4.65 kg)

4.55 kg - Floor-Malted Bohemian Pilsner 3 EBC...
95 g - Carabohemian 200 EBC (2.1%)

Hopfen (150 g)

Vorderwürze - 45 g - Saaz - 3.9% (20 IBU)
^ erdig, kräuterig, blumig
60 min - 30 g - Saaz - 3.9% (12 IBU)
^ erdig, kräuterig, blumig
15 min - 30 g - Saaz - 3.9% (7 IBU)
^ erdig, kräuterig, blumig
0 min - 45 g - Saaz - 3.9% (2 IBU)
^ erdig, kräuterig, blumig

Whirlpoolhopfung

20 min Whirlpoolhopfung @ 80 °C

Sonstige Zutaten

Maischen - 6 ml - Lactic Acid 80%

Hefe

1 Pckg - Mangrove Jack's Bohemian Lager Yeast...

Starter

Schritt 1: 2 L (273 g TME / 333 g LME)
532 Milliarden Hefezellen
21 Millionen Zellen/ml

AAA Klarstein Brauheld Pro 35L

Sudgröße : 25 L
Kochvolumen : 34.3 L
Volumen nach Koch.: 28.75 L

Maischwasser : 17.77 L
Nachgusswasser : 18.87 L
Nachgusswasser Te.: 75 °C
Kochzeit : 90 min
Wasser gesamt : 36.64 L

Gesamteffizienz: 85%
Maische Effizienz: 93.8%



9 EBC

Maischprofil

High fermentability
71.7 °C - Einmaischtemp
67 °C - 75 min - Temperatur
78 °C - 1 min - Temperatur

Gärprofil

Imported
9 °C - 10 Tage - Primär

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Real Pilsner Urquel clone from friends who work in Pilsen brewery, traditional decoction mashing, 3 steps decoction http://braukaiser.com/wiki/index.php/Decoction_Mashing_Video_-_Transcript.