



## Recette tout-grain / All-grain recipe

### **Greg's Czech Pilsner**

#### **Pour/For 19 litres (5 U.S. G):**

9.5 lbs Pilsner malt  
0.5 lbs Munich malt  
2 oz Houblon Saaz Hops (90 min.)  
1 oz Houblon Saaz Hops (15 min.)  
1 oz Houblon Saaz Hops (3 min.)  
Levure/yeast: Wyeast 2278 Czech Pilsner ou/or Saflager S-23

S.G./D.I.: 1.050

F.G./D.F.: 1.012

Alco.: ± 5%

IBU: ± 17

Infusion: 65 °C (149 °F)

\*Sugg. strike water/eau: 14.5 L (3.8 G)

Sparge: 75 °C (167 °F)

\*Sugg. sparge water/eau rinçage: 14 L (3.7 G)

\*Strike and sparge water quantities will differ depending on the system used, mashing and boiling times, etc.

#### **Pour/For 23 litres (6 U.S. G):**

11.5 lbs Pilsner malt  
10 oz Munich malt  
2 oz Houblon Saaz Hops (90 min.)  
1 oz Houblon Saaz Hops (15 min.)  
1 oz Houblon Saaz Hops (3 min.)  
Levure/yeast: Wyeast 2278 Czech Pilsner ou/or Saflager S-23

S.G./D.I.: 1.050

F.G./D.F.: 1.012

Alco.: ± 5%

IBU: ± 15

Infusion: 65 °C (149 °F)

\*Sugg. strike water/eau: 17.5 L (4.6 G)

Sparge: 75 °C (167 °F)

\*Sugg. sparge water/eau rinçage: 17 L (4.5 G)

\*La quantité d'eau utilisée pour le « strike » et le rinçage sera différente selon le type de système utilisé, le temps de brassage et d'ébullition, etc.



Plaza Baie-D'Urfe 514-457-1455

[cachettedubootlegger.ca](http://cachettedubootlegger.ca) / [boutique.cachettedubootlegger.ca](http://boutique.cachettedubootlegger.ca)