

## #074 Desitka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **55.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **720C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **1000C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.9 kg (95.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Viking Malt dekstrynowy	0.1 kg (1.9%)	79 %	13

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	700 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min