

#113 Szóste zwykłe piwo

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32.4 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice 4-7 EBC Crisp	5 kg (76.9%)	80 %	5.5
Ziarno	Viking Malt Monachijski jasny	1 kg (15.4%)	80 %	15
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (7.7%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings SLO 2020 granulát	25 g	60 min	5.6 %
Gotowanie	Styrian Goldings SLO 2020 granulát	25 g	30 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings SLO 2020 granulát	50 g	10 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile