

## #83 Weselna dziesiątka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **2.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Lager      | 3.4 kg (77.3%) | 82 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (11.4%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Malteurop Wheat      | 0.5 kg (11.4%) | 86.8 %     | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum            | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 30 min | 3 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 3 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 0 min  | 3 %        |

### Drożdże

| Nazwa                                | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 2782 PC<br>Staro-Prague Lager | Lager | Gęstwa | 200 ml | Wyeast       |