

Bohemian Pilsner viking premiant saaz

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (81.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (9.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Carabody Malt	1 kg (9.1%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	9.93 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	50 g	20 min	9.93 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	700 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-------	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	9 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chorek wapnia	5 g	Zacieranie	70 min