

Desitka

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (96.2%)	80 %	4
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.05 kg (1%)	72 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (1.9%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Premiant	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	10 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile