

## desitka classic

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **48**
- SRM **3.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.7 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga                 | 25 g  | 30 min | 10 %       |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 20 min | 4.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa                   | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Lallemand Diamond Lager | Lager | Suche | 11 g  | Lallemand    |