

Dyszka-zadyszka

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **46.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (83.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	80 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Diamond Lager Yeast	Lager	Suche	22 g	uwodnione