

Dzikusek

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (77.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.18 kg (4.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (3.9%)	79 %	16
Dodatek	Maltodekstryna	0.2 kg (5.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dziki chmiel (szyszki)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Dziki chmiel (szyszki)	35 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Ilość alfa kwasów wpisana z powietrza. Gramy szyszek się zgadzają
3 wrz 2023, 12:49