

Helles

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.62 kg (64.8%)	80 %	5
Best Ale				
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.78 kg (31.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Styrian Wolf	30 g	1 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	120 min
1 ml do zacierania, 2ml do wystadzania				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	120 min
Klarowanie	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	15 min