

I jeszcze jeden...

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.2 kg (3.6%)	79 %	13
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.8%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	90 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	25 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs
------------------------------	-------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min