

Jasne że Pełne 32l.

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	6 kg (74.5%)	--- %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.7%)	77 %	26
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	1.6 kg (19.9%)	--- %	---
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (1.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL 2018	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lubelski PL 2018 Polish Hops	25 g	15 min	2.4 %
Gotowanie	Lubelski PL 2018 Polish Hops	75 g	1 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	16 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloe T	2 g	Gotowanie	5 min