

#? Jedenastka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **54.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (13%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	25 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda ro albo biedronka

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

11 wrz 2019, 15:04