

Kociołek wersja 2 2024

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.5 kg (90.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	70 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	40 min	3.2 %
Gotowanie	Premiant	10 g	30 min	9.8 %