

Leszek zielony

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (66%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (28.3%)	85 %	7
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Munich malt	0.2 kg (3.8%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---