

## Iezak

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 4 kg (80%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt     | 0.5 kg (10%) | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Saaz     | 20 g  | 15 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Premiant | 20 g  | 3 min  | 8 %        |
| Gotowanie | Saaz     | 30 g  | 3 min  | 3.8 %      |