

MO_tomyski

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting - Maris Otter	4 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Premiant	25 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Tomyski	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Tomyski	25 g	5 min	4 %