

na 60

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.6 kg (53.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.8 kg (36.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (10.2%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 20 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 1 min | 4.5 % |