

Ojcowskie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Carared	0.8 kg (16.7%)	76 %	39
Ziarno	Caraamber	0.6 kg (12.5%)	76 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (8.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4.2 %
Gotowanie	Magnum	9 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale