

# PANAK

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann -<br>Bohemian Pilsner<br>Malt | 2.6 kg (92.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                      | 0.2 kg (7.1%)  | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do                     | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                    | Saaz (Czech<br>Republic) | 20 g  | 90 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                    | Saaz (Czech<br>Republic) | 20 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec<br>gotowania) | Saaz (Czech<br>Republic) | 15 g  | 0 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                                 | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|---------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |