

Pepik na medal.

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.7%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (12.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

Notatki

- Po ustabilizowaniu temperatury zacieru na 62stopnie oraz po korekcie pH odebrać 9l i zagotować przez 10 minut później dodać do całosci
- 26 kwi 2021, 21:21