

PILS #21 10°

- Gęstość 10 BLG
- ABV 4 %
- IBU 40
- SRM 3.5
- Styl Bohemian Pilsener

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa 550 L
- Straty z fermentacji 5 %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji 583 L
- Czas gotowania 60 min
- Szybkość odparowywania 2 %/h
- Ilość gotowanej brzezki 622.7 L

Zacieranie

- Wydajność zacierania 85 %
- Stosunek wody do ziarna 3.5 L / kg
- Ilość wody do zacierania 329 L
- Całkowita objętość zacieru 423 L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bohemian Floor Pilsner	86 kg (91.5%)	79 %	3.75
Ziarno	CaraHell	8 kg (8.5%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	430 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Lubelski	2000 g	15 min	2.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	4000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 10°P
30 lip 2024, 17:04