

pils_melano2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (76.2%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (19%)	80 %	39
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	45 min	10.6 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	5 min	5.6 %