

pilzneniski prazdroj Lubelski Magnat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Carabody	0.2 kg (7.7%)	71 %	8
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (23.1%)	75 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) PH	30 g	5 min	5.3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski) PH	50 g	5 dni	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	55.56 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	0.56 g	Gotowanie	5 min