

Polish Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **55**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (47.6%)	80.5 %	9
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4.8%)	81 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	40 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	40 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	---------	-------------

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8HX0D62>
10 mar 2019, 07:02