

Potrójny dekokt ze złotego kłosa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **28 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (93.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager	Lager	Suche	40 g	Fermentis