

Santa Piva 3.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **15.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	3 kg (93.8%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.1 kg (3.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Palony Jęczmień	0.1 kg (3.1%)	80 %	1150
Słód palony dodany na drugą przerwę.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (2019-PL)	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga (2019-PL)	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	lunga (2019-PL)	5 g	40 min	10 %
Gotowanie	lunga (2019-PL)	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	lunga (2019-PL)	5 g	20 min	10 %
Gotowanie	lunga (2019-PL)	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	lunga (2019-PL)	20 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter 1,5 litra wody (140 ekstraktu płynnego jasnego).				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda olsztyńska (zacieranie) - 7,80pH	12000 g	Zacieranie	61 min
Inne	Woda olsztyńska (wysładzanie) - 7,80pH	10000 g	Zacieranie	61 min
Czynnik do wody	Kwasfosforowy (woda do wysładzania)	4 g	Zacieranie	61 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Whirlfolc	1 g	Gotowanie	5 min