

Urquell magnat + premiant

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 8 kg (69.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (8.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (8.7%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Carabody | 1 kg (8.7%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (2.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.25 kg (2.2%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 35 g | 60 min | 13.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 75 g | 20 min | 9.93 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirfloc t | 2 g | Gotowanie | 10 min |