

#VII KWK Polska

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **7.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (23.8%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (14.3%)	80 %	30
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (14.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile