

Weselny lager Dawid+Grzesiek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **147 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **177.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **105 L**
- Całkowita objętość zacieru **140 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **105 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **107.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **177.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	25 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	5 kg (14.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	200 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	90 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	90 g	4 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	90 g	4 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	100 g	4 min	4.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	92 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------