

## #115 Mazer w Wenecji Euganejskiej

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Eraclea | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 3.5 |
| Ziarno | Słód owsiany       | 1 kg (16.7%) | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín NZ 2020 granulat | 20 g  | 30 min | 10.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín NZ 2020 granulat | 30 g  | 10 min | 10.1 %     |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín NZ 2020 granulat | 50 g  | 3 dni  | 10.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze        | Ale | Gęstwa | 80 ml | Fermentum Mobile |
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 80 ml | Fermentum Mobile |