

#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**
- Wyladuj 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