

## 12° Sazz zakwas

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 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 **33 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 **43 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.5 kg (68.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (9.1%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (9.1%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (4.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	65 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sazz	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sazz	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min