

#145 Dziewiąte zwykłe piwo

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt pilzneński | 3.6 kg (85.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt monachijski | 0.6 kg (14.3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka PL 2021 | 10 g | 60 min | 8.6 % |
| Gotowanie | Marynka PL 2021 | 30 g | 30 min | 8.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PL 2021 | 25 g | 1 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |