

#147 Dziesiąte zwykłe piwo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **6.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński klepiskowy Bruntal	5 kg (92.6%)	80 %	3.5
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.2 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2021	14 g	70 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki CZ 2021	30 g	15 min	3.74 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki CZ 2021	30 g	5 min	3.74 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------