

## #17 Bohemian Pils sh Magnat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Magnat	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Magnat	10 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---

### Notatki

- 24 Luty 2017

Przed gotowaniem 18,5L 9BLG  
Po gotowaniu 15L 13BLG

6 Marca 2017

Cicha przy 5BLG

2x 7,5L:

A: nic

B: + 200g mrożonych malin

Rozlew:

A: 10 Marca - +33g cukru + 200ml wody

B: 20 Marca + 48g cukru + 250ml wody dla CO2 2.4

25 lut 2017, 01:01