

#17 Schweizer Bier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (86.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Sauermalz	0.05 kg (1.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22.5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	3.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	3.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	3.2 %