

#188 Trzynaste zwykłe piwo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.3 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt pilzneński | 3.9 kg (84.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt monachijski jasny | 0.7 kg (15.2%) | 79 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Żatecki CZ 2022 | 50 g | 120 min | 3.24 % |
| Gotowanie | Żatecki CZ 2022 | 50 g | 30 min | 3.24 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Żatecki CZ 2022 | 50 g | 1 min | 3.24 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM704 Lutra kveik | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |