

#24 Krtek

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz | 20 g | 30 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz | 15 g | 10 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz | 15 g | 5 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz | 10 g | 0 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Fermentis W 34/70 | Lager | Suche | 10 g | --- |

Notatki

- 6l wody destylowanej wymieszane z 6l zwykłej wody
5 lis 2021, 21:20