

#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