

#32 Bohemian Pilsner

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (79.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski I	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Zakwaszający	0.15 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Dekstrynowy viking	0.2 kg (3.5%)	78 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.11 kg (1.9%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	45 g	90 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Notatki

- 1/2 przefermentowana Danstarami w 13-14 st
1/2 przefermentowana MJ w 9-11 stopniach
8 sty 2019, 00:42