

## #74 Desitka

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.9 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.1 kg (2.2%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Premiant	25 g	2 dni	8 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	40 g	2 dni	4.5 %

### Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min