

## #83 Weselna dziesiątka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **2.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.4 kg (77.3%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.4%)	78 %	4
Ziarno	Malteurop Wheat	0.5 kg (11.4%)	86.8 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2782 PC Staro-Prague Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast