

## A' la Urquell

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **2.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (91.4%)	81 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	80 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---

### Notatki

- zacieranie: 18l miękkiej wody  
wysładzanie: ok.24l miękkiej wody

**FERMENTACJA:**

Burzliwa 20dni / 12stopni

Cicha 14dni / 5 stopni

leżakowanie: ~30 dni/ 5 stopni

KEGOWANIE dla nagazowania

*21 mar 2021, 13:19*