

# Albohe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt              | 4.2 kg (82.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 0.9 kg (17.6%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 40 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 30 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| s-33  | Lager | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Notatki

- franekca.pl.tl  
8 lip 2018, 12:22