

Bóbr

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **8.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (73.7%)	84 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.5%)	82 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (7%)	77 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %

Drożdże

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

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------