

bohemian ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **6.4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (19%)	78 %	4
Ziarno	carabohemian	0.25 kg (4.8%)	70 %	170
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (76.2%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	45 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	3.8 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	15 g	70 min	3.5 %
Na zimno	Calypso	40 g	4 dni	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	9 g	fermentis
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	15 g	Gotowanie	30 min