

# Bohemian Pilsner Trzy Baryłki

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.9 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **54.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.47 kg (5.5%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (94.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	1 g	70 min	1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile