

Bohemskie ciemne (wg wiki.piwo.org)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **19.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (42.1%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10.5%)	73 %	80
Ziarno	Carafa	0.25 kg (5.3%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hopfenpellets Safir	75 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hopfenpellets Saaz	35 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saafloge s23	Lager	Suche	11 g	Saf