

Brachu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (95.2%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy 150 - Viking Malt	0.125 kg (2.4%)	79 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.125 kg (2.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min