

# Chybione

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **18**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Podgrzewamy 12 litrów wody do 50 stopni i wrzucamy słód pilzneński i wiedeński na 30 minut pod

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

przykryciem.

Mieszamy co 5 min.

Podgrzewamy zacier do 65 stopni i dorzucamy słód pszeniczny. Trzymamy pod przykryciem przez kolejne 60 minut mieszając co chwile. Następnie podgrzewamy zacier do 75 stopni i zaczynamy wysładzanie wodą o temp. 70 st.

Do gotowania wrzucamy chmiel Saaz na 60 min. 15 min przed końcem dodajemy mech irlandzki (wcześniej należy go namoczyć w pół szklanki wody).

Po 60 min studzimy brzeczke do około 27 st, przelewamy do fermentora (wiadra) bez chmielin i osadu.

Mierzmy poziom BLG (cukru) w brzeczce powinno być około 12 im więcej tym piwo będzie mocniejsze.

Dodajemy drożdże i zamykamy na 5 dni. Następnie wsypujemy chmiel (prosto z opakowania) Amarillo i zamykamy na kolejne 5 dni.

Na koniec mierzymy znów BLG które powinno wynosić około 2-3.

Można butelkować dodając około 110 gram białego cukru i trochę przegotowanej wody aby powstał syrop.

27 cze 2022, 10:56