

## Co o tym sędzicie?

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 3 kg (54.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner | 1 kg (18.2%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils         | 0.5 kg (9.1%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński                   | 1 kg (18.2%)  | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 30 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### **Dodatki**

| Typ  | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas |
|------|-------------------|-------|------------|------|
| Inne | Płatki Jęczmienne | 400 g | Zacieranie | ---  |