

Czech Budejovice Lager Harmonie - Saaz

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **51.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (8.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Carabody Malt	1 kg (8.3%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Harmonie	85 g	50 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	150 g	20 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wihrfloc	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwaz fosorowy	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Inne	ZNcl	6 g	Gotowanie	2 min