

Czeskie półciemne (polotmavé)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **6.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (76.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	40 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------

Notatki

- BIAB
7 mar 2020, 17:03