

## Desitka 1

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **52.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.4 kg (8.9%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nadwiślański	35 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślański	40 g	8 min	6 %

### Drożdże

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