

# DESITKA 100I

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **105 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **110.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **132.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **90.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **132.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	20 kg (95.2%)	80 %	4.5
Ziarno	Carahell	1 kg (4.8%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	100 g	55 min	7.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	200 g	5 min	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	562.5 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5.63 g	Gotowanie	5 min