

## DESITKA 2

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt                    | 3.5 kg (74.5%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski typ I<br>15-20 EBC<br>Weyermann | 0.5 kg (10.6%) | 80 %       | 18  |
| Ziarno | Weyermann - Carahell                        | 0.5 kg (10.6%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt                 | 0.2 kg (4.3%)  | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski PL polish hops | 50 g  | 30 min | 5.7 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic)   | 50 g  | 5 min  | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlflock | 5 g   | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- 70% woda Demi  
9 lis 2021, 21:51