

## Desitka

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (92.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	3 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Woda demineralizowana  
1g soda oczyszczona  
1g chlorek wapnia  
<~5ml kwasu fosforowego rozłożonego na zacieranie i wysładzanie  
pożywka dla drożdży  
3 wrz 2019, 09:35