

# DESITKA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (80.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.22 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (14.6%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	80 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdyra lager	Lager	Suche	5.25 g	gozdura

## Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki	5.25 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	--------	-----------	--------