

Desitka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsen | 4.15 kg (85.6%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.2 kg (4.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g | 60 min | 6.62 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 5 min | 3.11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 10 g | 0 min | 6.62 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 1250 ml | Wyeast Labs |