

## Desitka

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (89.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (10.5%)	30 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %