

Desitka

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 72C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2.5 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlerek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min