

## Desitka

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.33333 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt Dark	0.66667 kg (16.7%)	81 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	1 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Suche	10 g	Gozdawa