

## Desitka

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (11.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	40 g	50 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	10 g	10 min	3.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---