

## Desitka

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **0 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód ciemny bohemski klepiskowy Weyermann	3 kg (54.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód diastatyczny jęczmienny Weyermann	0.5 kg (9.1%)	80 %	3
Ziarno	Słód Premium Pilsner Weyermann	2 kg (36.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Sladek	6 g	30 min	5.8 %

Gotowanie	Sladek	40 g	60 min	5.8 %
-----------	--------	------	--------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	9 g	Gotowanie	15 min