

Desitka

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (84%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.4 kg (9.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Golde Ale	0.2 kg (4.9%)	80 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (1.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	75 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	160 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- - 55°C - 10min
- - 63°C - 20min
- - Odebrana 1/3 zacieru
- - 72°C - 20 min. dekokt
- - 100°C - 15 min dekokt
- - 72°C - 30 min
- - 76°C - 5 min

16 sty 2018, 13:00