

Desitka (D)

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.8 kg (90.3%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (9.7%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-------|---------|-------|--------------|
| Wyeast 2308 Munich Lager - z mrożenia | Lager | Kultury | 100 g | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------|---------|------------|------|
| Czynnik do wody | Woda destylowana | 20000 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Kranówka z dzbanka filtrującego | 1500 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Sól Epsom | 0.2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Sól kuchenna | 0.25 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia - proszek | 1.6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 88% | 2 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- Woda:
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=MVWYX8T>
12 cze 2024, 20:36