

## desitka DDH

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.75 kg (30%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	20 min	4.6 %
Na zimno	Sybilla	50 g	2 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager	Lager	Suche	11 g	Lallemand

### Notatki

- Woda - 10l demineralizowanej, 8l przegotowanej Łódzkiej kranówki.  
2 sie 2020, 08:52