

# Desitka Extreme

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.2 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **54.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9.9 kg (86.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.6 kg (13.9%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	90 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	200 g	0 min	4 %