

## Desitka ortodoksyjna

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (54.3%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ I 16 EBC Weyermann	1.5 kg (32.6%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.65 %
Gotowanie	Žatecki	50 g	0 min	3.74 %