

Dyszka-zadyszka

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **46.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.2 kg (83.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (7.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.2 kg (5.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.15 kg (3.9%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 80 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g | 5 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| LalBrew Diamond Lager Yeast | Lager | Suche | 22 g | uwodnione |