

Dziesiątkowe Wariacje II

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (93.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.9%)	80 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (2.6%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Sladek	20 g	20 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	20 g	10 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	30 g	0 min	6.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	5 dni