

Dziesiątkowe Wariacje III

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.16 kg (87%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.36 kg (7.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.26 kg (5.4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 11 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 60 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 4.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 0 min | 4.1 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-------------------|-------|
| Klarowanie | Żelatyna | 5.2 g | Fermentacja cicha | 5 dni |