

## 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**
- Wystadź 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