

## FAH magnum + saaz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (85.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	120 g	10 min	3.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis