

hezky lezak

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (89.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	10 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Marynka	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Suche	11 g	White Labs