

# Hoch project

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **7.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (58.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	30 g	Fermentis

## Notatki

- 65 - 60 min  
73 C - 20 min  
10 maj 2021, 15:33