

hop hop Franciszku Józefie - no sparge

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (55.6%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.3%)	78 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	10 g	120 min	14.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34	Lager	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Do każdej butelki przy butelkowaniu jeden bobek chmielu Saaz. Lagerować 3 tyg.

No sparge strike volume = boil volume + 1l per kg of grain

$x = 15,4 + 3,7 = 19,1$
29 gru 2017, 18:10