

## IX.2017R. (Saaz)

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (5.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	25 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

### Notatki

- Drożdże zadano 22.09.2017r. BLG 9-10???

Zacierane było w ok. 66-67 st. C. Wyszło bardzo słodkie, przy niskim BLG wydaje się pełne. Słodkie może wydaje się też przez Saaz. Można by bardziej nachmieszczać na goryczkę albo zacierać bardziej wytrawnie. W aromacie mało chmielu.

*1 paź 2017, 19:57*