

Jasne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 11.5 kg (95%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ caramel dark | 0.6 kg (5%) | 70 % | 90 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 80 g | 60 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 50 g | 10 min | 6 % |