

Jasne na ekstraktach

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **8.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Woda demineralizowana, do zacierania Carapils woda z Makro Aro Aleksandria - Mg 7,3ppm, Ca 52ppm,

HCO₃ 143,39 ppm, alkaliczność resztkowa 75 ppm wg CaCO₃ pH 7,8 ; pH zacieru 5,8 ; pH brzezki 5,1 wg papierków, 5,19 wg pHmetru
schłodzone do 14 stC, do pudełka na chłodzenie do 10 stC, drożdże uwodnione i dodane przy 10 stC
13 mar 2025, 20:08