

Jasne pełne (světlý ležák)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.8 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **31.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	izabella	80 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	izabella	40 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	izabella	80 g	20 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile
CALIFORNIAN LAGER M54	Lager	Suche	1 g	Mangrove Jack's