

jasny pils zacier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (76.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (19%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 10 g | 45 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 45 min | 10.5 % |
| Gotowanie | izabella | 20 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 20 min | 4.3 % |
| Gotowanie | izabella | 20 g | 20 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 10 min | 4.3 % |
| Gotowanie | izabella | 20 g | 10 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 5 min | 4.3 % |
| Gotowanie | izabella | 20 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |