

Jedenstka Bożonarodzeniowa 2019

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (90.5%)	80 %	5
Ziarno	caramel pils	0.2 kg (4.2%)	78 %	7
Ziarno	płatki ryżowe	0.25 kg (5.3%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	65 g	60 min	4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	40 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Diamond	Lager	Suche	22 g	Lallemand