

## Jozin z bazin

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.25 kg (95.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	1 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Gęstwa	300 ml	White Labs