

Karkonosz

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (87.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10.2%)	74 %	3
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (2%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	0 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	MJ

Notatki

- słód do 16 litrów wody o temp. 45 st.C
- 53 st.C - 15 min

- 63-62 st.C - 20 min

dekokt 1/3 podgrzewam do 72 st.C - 10 min

dekokt podgrzewam do wrzenia - 20 min

- reszta cały czas w 63-62 st.C

dekokt małymi porcjami wlewam do zacieru głównego

- 73-71 st.C - 40 min

- 75 st.C i filtracja
2 kwi 2020, 14:58