

Kędroniowska dyszka

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75 L**
- Całkowita objętość zacieru **100 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **101.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **151.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	25 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	200 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	200 g	0 min	4.5 %