

Kociotek wersja 3 poprawka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **32.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9.5 kg (88.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Zakwaszajacy	0.3 kg (2.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	70 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	40 min	3.2 %
Gotowanie	Premiant	15 g	30 min	9.8 %