

## krecik nieco wybielony (poltmave)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **14.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (6.2%)	73 %	80
Ziarno	weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.07 kg (2.9%)	68 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	2.95 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar - diamond lager	Lager	Suche	23 g	---