

## Krecik (tmawy)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **32.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (76%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	caramel aromatic	0.23 kg (8.7%)	78 %	180
Ziarno	weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.25 kg (9.5%)	68 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	23 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	2.95 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	10 g	10 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile