

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 |