

Kumburak 13°

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **46.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.5 kg (57%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.8%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (29.8%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	hallertau tradition	20 g	30 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfrüh	20 g	5 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc T	5 g	Gotowanie	10 min