

LAGER 12,8°

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **418.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **537.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	112.5 kg (94.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Weyermann	7 kg (5.9%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	350 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Styrian Golding	1500 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	15000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 12,8°
18 lis 2024, 03:29