

LAGER #12 CZECH

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- 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 **437.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **562.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	105 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Weyermann	20 kg (16%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	110 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Styrian Golding	2000 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	Premiant	700 g	60 min	7.7 %

Drożdże

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

Notatki

- Zgłoszenie 13,3°
18 lis 2024, 03:29