

Lager na początek sezonu

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (59.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (35.2%)	79 %	16
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.3 kg (4.2%)	79 %	13
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Marynka	5 g	35 min	9.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	33 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	33 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	33 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	120 ml	---
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tablets	1.23 g	Gotowanie	15 min