

## Lekki Bohemian ok

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (74.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński               | 0.4 kg (14.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II       | 0.3 kg (11.1%) | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 11 g  | Mangrove Jack's |