

Low alco pils

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **12**
- SRM **2.4**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **81.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.06 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Żytni	0.14 kg (11.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (16%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	1 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile