

## Mały krecik

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.8 kg (92.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.6%)	78 %	4
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.03 kg (1%)	79 %	62

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	10 g	60 min	5.58 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	3.7 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	3.7 %
Na zimno	Sladek	20 g	3 dni	5.58 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	2000 ml	---

### Notatki

- 62 st dekokcja - 5 litrów doprowadzone do 72 st na 25 minut następnie zagotowane na 15 minut i zwrócone do gara.  
*18 mar 2021, 07:39*