

## Novalager test

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **7.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.2 kg (92%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.45 kg (8%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	30 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3 %