

# Pilsner Dziadikk

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński klepiskowy Bruntal	2 kg (48.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (39%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (12.2%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	0 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Urquell	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	8 g	Gotowanie	25 min