pilz mix smieciowy :P

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **11.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg *(12.5%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg *(32.5%)*	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg *(15%)*	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg *(12.5%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg *(12.5%)*	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg *(15%)*	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	50 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Crystal	50 g	4 dni	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.