

# Piwo

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (92.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.2 kg (6.2%)	75 %	50
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (1.5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	2.9 %

## Notatki

- Warka 2020-01-26 gips 4 g. Whirlflock.  
29 sty 2020, 07:50