

Piwo Saaz

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **100C**
- Wyladuj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 11 kg (95.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (4.3%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |