

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	---