

polotmavé VII Flisacki

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **43**
- SRM **14**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.3 kg (5.5%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (2.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

Notatki

- carafa na 5 min wygrzew, tylko dla koloru, woda orzeska z kranu
1 sie 2021, 21:47