

poltmava desitka

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **21**
- SRM **10.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (73.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Munich Malt	0.45 kg (11%)	82 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	8 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.65 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis