

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**
- Wyszładzaj 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 |