

Porucha v pivovaru

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **10**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Słód Karmelowy	0.2 kg (3.5%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	20 g	20 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	30 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	20 ml	---