

Szwejk

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (75.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.8%)	79 %	16
Ziarno	Przeniczny	0.2 kg (3.4%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant CZ-un	35 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz CZ-a	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz CZ-a	25 g	5 min	4 %