

Ticho Pred Bouri

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (92%)	81 %	4
Ziarno	Caramel pils	0.25 kg (5.7%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	32 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	8 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4 %
Whirlpool	Premiant	18 g	10 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne dwuwarowe
23 mar 2017, 11:06