

Tmave

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **19.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (87%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (6.5%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Czekoladowy w 50 min. zacierania
Przedłużone zacieranie do 90min
7 mar 2021, 14:18