

U fleku

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **20.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.7 kg (50.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.6 kg (29.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.8 kg (15%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Carafa II | 0.25 kg (4.7%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 115 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |