

Urquell magnat + premiant

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (69.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (8.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (8.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Carabody	1 kg (8.7%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (2.2%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (2.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	75 g	20 min	9.93 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc t	2 g	Gotowanie	10 min