

W34/70 lunga/Saaz

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (81.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (9.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Carabody Malt	1 kg (9.1%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	66 g	50 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	700 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75%	9 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirfloc	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	ZnCl ₂	6 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min