

## warka 19 duza

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head pilsner	4.5 kg (77.6%)	80.5 %	3.5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.6 kg (10.3%)	80.5 %	15
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.2 kg (3.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat Malt, Dark	0.25 kg (4.3%)	84 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	50 min	3 %
Gotowanie	Liberty	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Liberty	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis