

## warka 40

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **6.3**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	cara aroma	0.096 kg (1.6%)	80.5 %	400
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (16.6%)	80 %	4
Ziarno	hook head pilsner	4.4 kg (73.2%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.268 kg (4.5%)	85 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	3 min	11.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- po gotowaniu wyszło 1054-13.5blg

4 mar 2019, 16:17