

warka 45

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- 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 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	hook head pilsner	3.3 kg (55%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.3%)	80 %	2
Ziarno	Honey Malt	0.25 kg (4.2%)	80 %	49
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (4.2%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30.31 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	Lemon drop	29.88 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	3 min	11.4 %