

## WARKA #6

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **61.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2.5 kg (96.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - 2 Row<br>Carapils Malt           | 0.1 kg (3.8%)  | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|--------------|
| us 05 | Lager | Suche | 12 g  | ---          |