

## warka41 duza

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- 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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	hook head pilsner	4.5 kg (76.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.15 kg (2.5%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.2%)	80 %	2

### 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	5 g	3 min	11.5 %

### Drożdze

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki kokosowe	100 g	Gotowanie	10 min
-----------------	-----------------	-------	-----------	--------

### Notatki

- po gotowaniu wyszło 1056-14blg  
*18 mar 2019, 19:47*