

Warzelnia

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.4 kg (13.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (86.7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook PL | 10 g | 10 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 1 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |

Notatki

- <https://biabcalculator.com/>
<https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-Bohemian-Pils-14-BLG-zestaw-ze-slodow/125>
17 lut 2022, 21:50