

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