

# Weselna wesoła Łania

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **147 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **177.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **93 L**
- Całkowita objętość zacieru **124 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **93 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **115.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **177.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	25 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (6.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking malt karmel 50	4 kg (12.9%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	200 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	60 g	Fermentis