

# Wolsztyńskie z Ostropestem 24.02.2022

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **58C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	33 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	60 g	40 min	8.3 %
Gotowanie	Saaz	45 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Ostropest	0.5 g	10 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile