

# Żywiec

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	4 kg (84.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski typ I	0.5 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.25 kg (5.3%)	77 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	90 min	7.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	90 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis