

#10 Czeski Leżak czarny ČESKÝ LEŽÁK TMAVÝ

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **16.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (38.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (9.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (4.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Notatki

- Carafa dodajemy dopiero po negatywnej próbie jodowej po 40 min 72 stopnie. Trzymamy jeszcze 15 min

Drożdże zadawać w temp 16-18 st. Czas fermentacji 14 dni + cicha 14. Temp. 7-10
Butelkowanie 7g/L Leżakowanie min miesiąc w 2-10 st.
8 gru 2021, 22:20