

## ČESKÝ LEŽÁK #6

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **35 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 7 kg (68.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils   | 1 kg (9.8%)  | 75 %       | 5   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 1 kg (9.8%)  | 80.5 %     | 9   |
| Ziarno | Acidulated BESTMALZ    | 0.2 kg (2%)  | 76 %       | 5   |
| Ziarno | Chit Malt              | 1 kg (9.8%)  | 50 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnat                | 45 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Gotowanie                 | Premiant              | 35 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 35 g  | 20 min | 3.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 35 g  | 1 min  | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                    |       |       |        |     |
|------------------------------------|-------|-------|--------|-----|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 22.5 g | --- |
| Saflager W 34/70                   | Lager | Suche | 22.5 g | --- |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |