

czeski lezak tmawy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **17.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (44.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (37.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (5.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %

Drożdże

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

w34	Lager	Gęstwa	160 ml	fermentis
-----	-------	--------	--------	-----------