

Czeskie Ciemne (Tmave) - przykładowa receptura

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **21.7**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (66.7%)	81 %	3.5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (14.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (7.3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.3%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (3.1%)	74 %	788
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.1%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	4.7 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min