

Tmavy Lezak

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **20.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.2 kg (92.8%)	80 %	2
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.4%)	70 %	812
Ziarno	Castle Malting - Chocolate	0.2 kg (5.8%)	60 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	40 min	7.1 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Novalager	Lager	Suche	12 g	lallemand

Notatki

- Woda RO modyfikowana kwasem mlekowym
Zacieranie 13L - 2ml kwasu
Wyladzanie 9L - 2.5 ml kwasu
12 kwi 2023, 10:59