

# Cesky Lezak Svetly 12 BLG 20L

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.5 liter(s)**
- Total mash volume **16.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.6 kg (86.7%)	81 %	4
Grain	Monachijski	0.4 kg (9.6%)	80 %	16
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.6%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	10 g	60 min	8 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager S-23	Lager	Dry	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Notes

- Cały ześrutowany słód wsypujemy do 12 litrów wody o temperaturze 55-57 st i dokładnie ale nie gwałtownie rozprowadzamy. Temperatura powinna się ustabilizować na 51-52. Przetrzynamy 10 min. Podgrzewamy do 61-62 utrzymujemy przez 40 min. Można mieszać ostrożnie co 15-20 in. Następnie podnosimy temp do 72-73 st i przetrzymujemy 20min. Po negatywnym wyniku próby jodowej podnosimy do 78 i zostawimy na 5 mini. Wsładzamy 15 litrów wody w temp 80st. Gotujemy Premiant - 10g na 60 min, Saaz 15 g - 20min, Saaz 25g - 10 min.  
*Jan 27, 2019, 11:58 AM*