

## #219 Czeska dziesiątka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **10**
- SRM **4.4**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **29 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **29 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pilznieński klepiskowy	3.3 kg (84.6%)	80 %	6.7
Ziarno	Monachijski jasny	0.6 kg (15.4%)	78 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz CZ 2023	25 g	60 min	3.27 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz CZ 2023	25 g	1 min	3.27 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile