

## #36 Czech Light Pale Lager (Dancing Days)

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.8%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (10.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs
Starter ok 1.6l 9BLG				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2.3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min