

## 3A Czech lager Desitka No. 2 novalager

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.84 kg (89.7%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.16 kg (2.9%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	18.16 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	60.53 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	60.53 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
novalager	Ale	Gęstwa	121.05 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	1.21 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	1.21 g	Gotowanie	60 min