

## 3A. Czech Pale Lager Desitka monachijski

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **59C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3.06 kg (90%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.34 kg (10%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 15 g  | 60 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-071 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl2 | 1 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaSO4 | 2 g   | Zacieranie | 60 min |