

## 3A. Czech Pale Lager Desitka

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **58.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.66 kg (93%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO <sub>4</sub>	2 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- 14 dni 10-12C  
14 dni 2C  
7 dni refermentacja 20C  
leżak 2C  
*3 lis 2022, 13:11*