

## 3A. Czech Pale Lager novalager

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (95%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.21 kg (5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
novalager	Lager	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	1 g	Gotowanie	60 min