

## 3C. Czech Amber Lager polotmavé

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **8.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.8%)	76 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (2.3%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Iutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	2 g	Gotowanie	60 min