

#? Ceski Tmawy Lezak

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **27.4**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (30%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	crystal 150	0.15 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II special	0.15 kg (5%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's