

# Ceskiy lezak

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **88.5 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70.8 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **48.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	13 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.4 kg (7.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (2.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.3 kg (13%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	172.31 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	123.08 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S 23	Lager	Gęstwa	500 ml	---