

# Ceskiy lezak

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **103 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **87 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 **69.6 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 **50.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **103 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	15 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (3.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	20 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	15 min	3.7 %

## Drożdże

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