

Cesky Lezak 12 BLG

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (9.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %