

# Český Ležák 12 ° BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **7.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński 5 kg Viking Malt	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód Monachijski 1 kg Strzegom	2 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Słód Cara Ruby 50 EBC 1 kg Castlemalting	1 kg (14.3%)	78 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	50 g	40 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- <https://twojbrowar.pl/pl/karmelowe/358-slod-cara-ruby-50-ebc-1-kg-castlemalting.html>  
<https://twojbrowar.pl/pl/podstawowe/293-slod-pilznenski-5-kg-strzegom.html>  
<https://twojbrowar.pl/pl/podstawowe/312-slod-monachijski-1-kg-strzegom.html>  
<https://twojbrowar.pl/pl/aromatyczny/574-saazzatecki-100g-cz-chmiel-granulat.html>  
<https://twojbrowar.pl/pl/aromatyczny/871-sladek-50g-cz-chmiel-granulat.html>  
<https://twojbrowar.pl/pl/drozdze-suche/119-fermentis-saflager-s-23.html>  
2 paź 2019, 22:26