

# Český Ležák 12

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.1 kg (80.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	16 g	75 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	20 g	20 min	8 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	15 g	5 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Zmodyfikowałem przepis zgodnie z oryginalnymi recepturami - dałem carapil i zakwaszający.

Inny schemat zacierania i drożdże fm 30. Zobczymy co wyjdzie. Warzenie w styczniu ;)  
 28 gru 2020, 17:59