

ČESKÝ LEŽÁK #3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (79.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.3%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	70 min	11.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	---
------------------------------------	-------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- woda butelkowana z Biedry
9 gru 2020, 19:51