

## 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