

ČESKÝ LEŽÁK #4

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **70C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.5 kg (77.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (9.1%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (0.9%)	80 %	4
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.4 kg (3.6%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	70 min	9.4 %
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	22.5 g	---
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- dzielone na dwa fermentory i zadane innymi drożdżami. dodanie po 3l wody do każdego fermentora do uzyskania 13.5 BLG
24 mar 2021, 20:52