

# ČESKÝ LEŽÁK #5

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 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 **18.9 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 **72C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (78.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.5 kg (7.1%)	76 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.1%)	78 %	18
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.1%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	65 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	50 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Lager	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min