

# ČESKÝ LEŽÁK #6

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 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 **30.6 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 **70C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (9.8%)	75 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (9.8%)	80.5 %	9
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.2 kg (2%)	76 %	5
Ziarno	Chit Malt	1 kg (9.8%)	50 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	45 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	20 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	35 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**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min