

## cesky lezak

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- będzie git  
12 lut 2022, 12:51