

# Cesky Lezak Svetly 12 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (5.5%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.6%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Sladek	30 g	7 min	6 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	40 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-------	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	fhirlfloc t	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	0 min
Użyty do zmniejszenia pH wody przy wysładzaniu				

### Notatki

- 2 tyg. fermentacja burzliwa do 8-12°C  
2 dni przerwa diacetylowa ok. 18°C  
3 tygodnie lagerowanie 0-5 °C  
25 sty 2021, 19:12