

Cesky Lezak Svetly 12 BLG 20L

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (86.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (9.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.6%)	75 %	30

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Notatki

- Cały ześrutowany sód wsypujemy do 12 litrów wody o temperaturze 55-57 st i dokładnie ale nie gwałtownie rozprowadzamy. Temperatura powinna się ustabilizować na 51-52. Przetrywujemy 10 min. Podgrzewamy do 61-62 utrzymujemy przez 40 min. Można mieszać ostrożnie co 15-20 in. Następnie podnosimy temp do 72-73 st i przetwarzujemy 20min. Po negatywnym wyniku próby jodowej podnosimy do 78 i zostawimy na 5 mini. Wyladzamy 15 litrów wody w temp 80st. Gotujemy Premiant - 10g na 60 min, Saaz 15 g - 20min, Saaz 25g - 10 min.
27 sty 2019, 11:58