

# Cesky Lezak Svetly 12 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (3.4%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	55 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Lager	Płynne	100 ml	Omega