

Cesky Lezak Svetly 12 BLG

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

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 | 35 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 |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- zacieranie dekokcyjne
11 mar 2018, 13:45