

Cesky Lezak Tmavy 12 BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **37.3**

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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (47.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.6 kg (38.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (9.6%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 0.18 kg (4.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

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

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 200 ml | Mangrove Jack's |