

# 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 |