

# Český ležák tmavý 12BLG 20L

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **17.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.6 kg (38.3%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (9.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (4.3%)	70 %	812

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Zacieranie 15l na start  
15 sty 2023, 17:36