

# Česky Ležak Tmavy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **29.2**
- Styl **American Amber Ale**

## 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (32%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (8%)	74 %	3
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %