

# Český Ležák Tmavý

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **28.5**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.1 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 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	0.18 kg (4.3%)	55 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8.47 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2000 - Budvar Lager	Lager	Gęstwa	2000 ml	Wyeast

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zacieranie dekokcyjne jednowarowe  
*12 lut 2016, 18:35*