

Czech Budejovice Lager soufflet Saaz

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Soufflet	9 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (9.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	5.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy	9 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chorek wapnia	5 g	Zacieranie	70 min