

Czech Light Pale Lager

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3**
- Styl **Lite American Lager**

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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.4 kg (91.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (8.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2278 Czech Pils | Lager | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |
| Starter 1.3 l ok. 10 Blg | | | | |