

## Czeski lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (15.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	120 min	2.95 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	2.95 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	2.95 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm lager	Ale	Suche	11 g	brewferm