

Czeski Leżak

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	5 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Premiant	5 g	30 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	17 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	11 g	10 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Gęstwa	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

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

- - 55°C - 10min
 - 63°C - 20min
 - Odebrana 1/3 zacieru
 - 72°C - 20 min. dekokt
 - 100°C - 15 min dekokt
 - 72°C - 25 min
 - 76°C - 5 min
- czas gotowania 80 min
12 gru 2019, 08:28