

Czeski lezak

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (7.4%)	75 %	39
Ziarno	Cookie	0.2 kg (7.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 68 - 1h
72 - 10min
76 - Wystadzenie
2 gru 2022, 21:34