

Czeski Leżak Tmawy

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **53**
- SRM **22.5**
- Styl **Dark 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.45 kg (34.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.15 kg (51.4%)	79 %	16
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (9.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (4.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	18 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast Labs