

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 |