

Czeski Leżak

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **7.2**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 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 **6.4 L** wody do zacierania do **60.9C**
- 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**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (83.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	5 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Notatki

- - 55°C - 10min

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

- 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
4 paź 2018, 19:13