

# Czeski Sen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **27.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	30 g	5 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Dekokcja:  
Odbiór 1/3 po 10'  
72st. 15'  
100st. 10'  
zwrot  
*15 gru 2016, 19:11*