

Czeskie Ciemne (Tmave) - przykładowa receptura

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **21.7**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (66.7%) | 81 % | 3.5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (14.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.35 kg (7.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.3 kg (6.3%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.15 kg (3.1%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Carafa | 0.1 kg (2.1%) | 70 % | 664 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 25 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 1 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-------|-------|------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |
|------------------|-------|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |