

# Lechu

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (66%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (28.3%)	85 %	7
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Munich malt	0.2 kg (3.8%)	78 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 california lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove jacks