

Prawie ČESKÝ LEŽÁK

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **5.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	23 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	27 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zadane drożdżeto safale us-05 ale powinny być do ceskiego lezaka niestety ich temperatura pracy (do

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

20stopni) przerasta możliwości - może zimą
17 sie 2022, 22:15