

# PREMIUM CZECH PALE LAGER

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.8 kg (71.7%)	82 %	4
Ziarno	Bruntal monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	25
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.4%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	20 g	60 min	7.68 %
Gotowanie	Sladek	15 g	30 min	7.68 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	80 g	0 min	3 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	900 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	--------	-----------	--------

### Notatki

- Dekokcja jednowarowa od 10 minuty 72C zawrót na wygrzew. Chmiel na Whirlpool od temp. 80C 30 min.  
*7 lis 2024, 23:21*