

Velikonoční Český světlý ležák 12 °

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **0 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz (Pilsen Malt)	4.9 kg (81.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski Bestmalz (Muich Malt)	0.8 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Zakwaszający Bestmalz (Acid Malt)	0.3 kg (5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saazer	20 g	90 min	3.1 %

Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saazer	20 g	10 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pilsnerner Enzyme optimizer	4 g	Fermentacja burzliwa	15 dni

Notatki

- Zacieranie: dekokcyjne
37C -20 min (całość)
52C -20 min (całość)
62C -25 min 1/3
72C -25 min 1/3
100C -10 min 1/3
62C -0 min (całość)
72C -25 min 1/3
100C -10 min 1/3
73C -20 min (całość)
78C -0 min (całość)
15 mar 2021, 17:52