

Bavorovický ležák - 4.5%

Czech Premium Pale Lager

Autor: Bavorovice Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 34 (Tinseth)
BU/GU : 0.7
Barva : 11 EBC
Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 1.040
Počáteční hustota : 1.048
Konečná hustota : 1.014

Zkvasitelné suroviny (4.25 kg)

3.59 kg - Floor-Malted Bohemian Pilsner Malt...
340 g - Melanoidin 59 EBC (8%)
320 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (7.5%)

Chmel (88 g)

90 min - 32 g - ŽPČ - 3.24% (15 IBU)
45 min - 32 g - ŽPČ - 3.24% (12 IBU)
17 min - 12 g - Kazbek - 5.57% (5 IBU)
8 min - 12 g - Kazbek - 5.6% (3 IBU)

Ostatní

15 min - Chmelovar - 1 ks - Protafloc

Kvasnice

2 bal - Fermentis Saflager Lager W-34/70

Default

Objem várky : 20 L
Objem v čase chme.: 26.38 L
Objem po chmelova.: 21.88 L

Voda na rmutování : 16.25 L
Vyslazovací voda : 13.15 L
Délka chmelovaru : 90 min
Celkové množství : 29.4 L



11 EBC

Celková efektivita pivovaru: 78%
Efektivita rmutování: 81.9%

Rmutovací profil

High fermentability
48 °C - 30 min - vystírka
62 °C - 44 min - infuze1
72 °C - 20 min - infuze2
76 °C - 8 min - infuze3

Profil kvašení

Ale
4 °C - null Bar - 28 dní - Sekundární
11 °C - null Bar - 10 dní - Primární

Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování: