

2C. International Dark Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **15.9**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (48%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.8 kg (48%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (4%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 90 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-071 Lutra | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCO3 | 4 g | Zacieranie | 60 min |