

#82 Lager na luzie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (14.3%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wz4070	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- Blg przed gotowaniem 15.
Blg po 14
23 lis 2024, 11:35