

# BPG Mexican Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Maris Otter	2.5 kg (53.8%)	80 %	6
Ziarno	Kukurydza (polenta)	1.5 kg (32.3%)	80 %	2
"Kleikowanie" od temp. pokojowej do gotowania Dodatek 15% siodu (~250g) Przerwa 5-minutowa w 70 stopniach Gotowanie przez 30 minut Dodać na początku zacierania (obliczyć temp przy której powinno się zadać gotującą "zupę")				
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (10.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski Typ I	0.15 kg (3.2%)	82 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	13 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Motueka	13 g	20 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	24 g	5 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---
Jedna z 2 opcji				
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs
Jedna z 2 opcji				