

Ciemny Lager

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **13.4**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (71.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.005 kg (0.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	30 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	10 g	30 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	2 g	Gotowanie	15 min