

## fat eagle

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Premium 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Simpsons - Maris Otter | 1.6 kg (53.3%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno  | Fawcett-Lager          | 0.5 kg (16.7%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno  | Fawcett - Vienna Malt  | 0.5 kg (16.7%) | 79 %       | 6   |
| Dodatek | Płatki jęczmienne      | 0.2 kg (6.7%)  | 80 %       | 3   |
| Dodatek | Płatki owsiane         | 0.2 kg (6.7%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Topaz   | 5 g   | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Topaz   | 5 g   | 30 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz   | 5 g   | 2 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Topaz   | 30 g  | 7 dni  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Polaris | 5 g   | 5 min  | 19 %       |
| Gotowanie                 | Polaris | 5 g   | 10 min | 19 %       |

### Drożdze

| Nazwa              | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jacks M54 | Lager | Suche | 10 g  | Mangrove     |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | tabletki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |