

lager-kamil

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **31.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Lager	12.5 kg (77.2%)	81 %	3
Ziarno	1 Weyermann - Carapils	0.5 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	2 Orkiszowy Weyermann - Spelt Malt	1 kg (6.2%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	3 Płatki pszeniczne	1 kg (6.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Halertau ariana	100 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	30 g	30 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	30 g	5 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis