

Lager karmelowy 2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **84.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (14.3%)	85 %	22
Ziarno	Pilzneński	13 kg (61.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	5 kg (23.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Target	100 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	50 g	Mangrove Jack's