

Lager po dłuższej przerwie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **6.9**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **147 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **177.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **99 L**
- Całkowita objętość zacieru **132 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **99 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **111.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **177.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (15.2%)	85 %	22
Ziarno	Pilzneński	20 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	8 kg (24.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	100 g	3 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	3 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	70 g	Mangrove Jack's