

Nothingam lager*

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **5.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	8 %
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar