

Polski Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (83.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski BA	30 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	2 min	7.1 %
Na zimno	Amora Preta HB	100 g	2 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - diamond lager	Lager	Suche	11.5 g	Lallemand

Notatki

- Woda RO modyfikowana kwasem mlekowym
16 paź 2022, 11:31