

Styrian fejk lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (5.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf'19	10 g	60 min	11.6 %
Whirlpool	Styrian Wolf'19	20 g	1 min	11.6 %
Na zimno	Styrian Wolf'19	30 g	2 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1.5 g	Zacieranie	10 min
Dodatek do 9l wody do wysładzania.				