

tmawy lezak

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **30**
- Styl **Dark 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 **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (27.8%)	80 %	20
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	chateau Crystal Malt	0.1 kg (2.8%)	72 %	150
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.8%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	70 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	15 min	4.5 %

Notatki

- Słody palone na 5 minut w 76 stopniach
14 kwi 2023, 16:57