

# Tropical Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (83.3%)    | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Vienna Malt  | 0.75 kg (12.5%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Carmel malt  | 0.25 kg (4.2%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 25 g  | 60 min | 7.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 30 g  | 5 min  | 18.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager | Lager | Suche | 12.5 g | ---          |