

#14.c02.01 jasny lager

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Pilsner (6row)	5 kg (87.7%)	78 %	3.5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Castlemalting - Melanoidowy	0.2 kg (3.5%)	78 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	7 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Tettnang	7 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Fermentowanie 0.8 bar	0 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Inne	Fermentowanie 0,8bar + chmiel na zimno	0 g	Fermentacja cicha	5 dni