

#82 Lager na luzie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 12 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (14.3%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|--------|--------|--------------|
| Wz4070 | Lager | Gęstwa | 500 ml | --- |

Notatki

- Blg przed gotowaniem 15.
Blg po 14
23 lis 2024, 11:35