

# Agave Mexican Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **10.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (13.3%)	78 %	8
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (53.3%)	82 %	4
Cukier	Agave Syrup	0.5 kg (33.3%)	65.2 %	69

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	11 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Tettnang	5 g	30 min	2.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's