

ALE "Lager" 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Viking Pale Ale malt "0"	4.28 kg (74%)	79 %	6
Ziarno	Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp	1 kg (17.3%)	82 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	23 g	60 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	23 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże Lallemand Danstar Nottingham 11 g	Ale	Gęstwa	300 ml	---