

AleLager

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **7.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (16.9%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Chit Malt	0.6 kg (10.2%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	42 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	8 g	19 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	19 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

CALIFORNIAN LAGER M54 Mangrove Jack's	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's
---	-------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Opierdolić mech do wody na godzinke
16 lut 2017, 20:53