

American Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pilsen Malt	5 kg (80.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Castle Malting - Cara Blonde	0.23 kg (3.7%)	78 %	20
Ziarno	Castlemalting - Pilsen Malt	1 kg (16.1%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Zappa	50 g	7 dni	4.2 %
Dodany podczas intensywnej pracy drożdży				
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Dodany podczas intensywnej pracy drożdży				

Drożdże

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

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's
---	-------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1.25 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	4 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Woda 50/50 kranówka ze zdemineralizowaną
7 paź 2022, 16:23