

## BPG - Mexican Lager with Agava

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Maris Otter	2.5 kg (51.5%)	80 %	6
Dodatek	Kukurydza (polenta)	1.5 kg (30.9%)	80 %	2
Cukier	Syrop z agawy	0.5 kg (10.3%)	100 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.05 kg (1%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	Wai-iti	20 g	15 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	1 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	1 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Gęstwa	150 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	1 g	Gotowanie	15 min