

BPG Mexican Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Thomas Fawcett Maris Otter | 2.5 kg (53.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Kukurydza (polenta) | 1.5 kg (32.3%) | 80 % | 2 |
| "Kleikowanie" od temp. pokojowej do gotowania Dodatek 15% siodu (~250g) Przerwa 5-minutowa w 70 stopniach Gotowanie przez 30 minut Dodać na początku zacierania (obliczyć temp przy której powinno się zadać gotującą "zupę") | | | | |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 0.5 kg (10.8%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski Typ I | 0.15 kg (3.2%) | 82 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Motueka | 13 g | 60 min | 5.4 % |
| Gotowanie | Motueka | 13 g | 20 min | 5.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 24 g | 5 min | 5.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | --- |
| Jedna z 2 opcji | | | | |
| WLP940 - Mexican Lager Yeast | Lager | Płynne | 100 ml | White Labs |
| Jedna z 2 opcji | | | | |