

Coriander Blonde Lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM ---
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy, jasny, jęczmienny	1.5 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Brewkit Blonde Lager Mangrove Jack's	1.5 kg (50%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Beer 012901	Lager	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Zest pomarańcza	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Grejfrut zest	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 04.11.2020
Dodatki dodawane na ostatnie 10 min zagotowanej brzezki, w sterylnej gazie.
Po gotowaniu 10-11BLG
04.11.20
Start fermentacji godzina 21.00
20-21 st. C
Po kilku dniach fermentor przeniesiony do niższej temp 18-20 st. C.

Po gotowaniu 10-11BLG
2 gru 2022, 11:03