

# Corn pseudo lager

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **10.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 2-rzędowy	3.5 kg (65.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	melano castle malting	0.5 kg (9.3%)	78 %	80
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (9.3%)	80 %	2
Ziarno	enzymatyczny	0.25 kg (4.7%)	76 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	7 min	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071 Dry	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega