

Corona Lager

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **5.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (43.5%)	85 %	7
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	3 kg (43.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.2 kg (2.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Munich Malt 15	0.5 kg (7.2%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Gor.	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	15 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla Uniw.	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	15 min	2.2 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	---
---	-------	--------	--------	-----

Dodatki

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