

# Corona Lager

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- 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<br>M54 Californian<br>Lager | Lager | Gęstwa | 200 ml | --- |
|---|-------|--------|--------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | protafloc    | 1 g          | Gotowanie       | 15 min      |