

Euro Lager BATEkj

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **5.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	lubelski	20 g	20 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	30 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SAFLAGER S-189	Lager	Gęstwa	200 ml	fermentis