

# fat eagle

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.6 kg (53.3%)	80 %	3
Ziarno	Fawcett-Lager	0.5 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Vienna Malt	0.5 kg (16.7%)	79 %	6
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.7%)	80 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	5 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	5 g	2 min	15 %
Na zimno	Topaz	30 g	7 dni	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	5 g	5 min	19 %
Gotowanie	Polaris	5 g	10 min	19 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jacks M54	Lager	Suche	10 g	Mangrove

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki	5 g	Gotowanie	10 min