

## Juicy lager

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

### Kroki

- Temp **74.4 C**, Czas **10 min**
- Temp **68.9 C**, Czas **60 min**
- Temp **62.8 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62.8C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.9C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74.4C**
- Wyszładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	0.45 kg (18%)	95 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	0.54 kg (21.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	0.34 kg (13.6%)	78 %	4
Dodatek	Rice, Flaked	0.45 kg (18%)	70 %	2
Dodatek	Corn, Flaked	0.45 kg (18%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.09 kg (3.6%)	74 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.18 kg (7.3%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	2.83 g	20 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	2.83 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	7.09 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	8.5 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	8.5 g	0 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.34 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc tablet	14.17 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	yeast nutrient	14.17 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	watermelon candi	1133.98 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- 5.5 abv, ferment 3 days, check gravity on 4th day 1011, add 40 pcs watermelon jolly ranchers end of boil, 1.006--Transfer to cubinator, add corn sugar 4 oz. put into fridge. for 4 wks! ( for tap water add 2-1/4 t acid blend and 1/2 campden tablet to 5 gal tap water).  
4 sty 2018, 06:10