

Kazbek lager 2020

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (81.6%)	82 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (10.2%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (8.2%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	10 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	15 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	15 g	10 min	4.9 %
Na zimno	Kazbek	40 g	5 dni	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	9.58 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
-----------------	-----------	-----	-----------	--------