

Kazbek Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.6 kg (18.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (9.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Kazbek	50 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Kazbek	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs
-------------------------------	-------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda 1:1 RO kranówka
woda do wyśładzania 1ml kwas mlekowy i 1.5 gr chlorek wapnia
24 lis 2021, 08:25