

Koński LaGeR

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **76.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **44.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **76.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (31.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (6.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	67 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	50 g	15 min	13.5 %