

# Lager Argentyński

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	eureka	15 g	15 min	18 %
Na zimno	eureka	15 g	10 dni	18 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	1 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Płatki dębowe średnio palone	3 g	Fermentacja cicha	14 dni