

Lager B 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **6.1**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE/PILS BYDGOSZCZ	5 kg (83.3%)	82 %	4.8
Ziarno	MONACHIJSKI typ I BYDGOSZCZ	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	KARMELOWY CRYSTAL 60 EBC	0.5 kg (8.3%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	25 g	20 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre