

Lager ciemniejszy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **12**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **59.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	3.1 kg (55.9%)	80.5 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.6%)	82 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.15 kg (2.7%)	72 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (36%)	80.5 %	4
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Spält	30 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Spält	20 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	23 g	Mangrove Jack's