

lager-kamil

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **31.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Lager | 12.5 kg (77.2%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | 1 Weyermann - Carapils | 0.5 kg (3.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | 2 Orkiszowy Weyermann - Spelt Malt | 1 kg (6.2%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (7.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | 3 Płatki pszeniczne | 1 kg (6.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Halertau ariana | 100 g | 60 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Crystal | 30 g | 30 min | 4.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Crystal | 30 g | 5 min | 4.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis |