

Lager karmelowy

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **5.1**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 8 kg (72.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (9.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (18.2%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sladek | 20 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 400 ml | Fermentis |