

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