

Lager kombinowany

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **18**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (36.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (29%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.8 kg (26.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.2 kg (2.9%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |