

Lagere

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pale Ale Flagon	1.5 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	30 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Liberty	20 g	7 dni	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	-------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	3 g	Gotowanie	5 min