

Mexican Lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **4.4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (40%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (20%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | kukurudza | 1.5 kg (30%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | płatki ryżowe | 0.5 kg (10%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Motueka | 15 g | 70 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 30 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc t | 3 g | Gotowanie | 10 min |