

mine

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM ---
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.8 kg (92.3%)	83 %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.05 kg (2.6%)	75 %	---
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.1 kg (5.1%)	77 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP810 - San Francisco Lager Yeast	Lager	Płynne	500 ml	---