

Pale Lager

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **17.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **94.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **125.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	malta pilsen	24 kg (76.2%)	80.5 %	5.1
Ziarno	caramelo 40	3.23 kg (10.3%)	--- %	105.2
Ziarno	Caraaroma	1.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.75 kg (2.4%)	72 %	236
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (6.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	75 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	75 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	La Union	40 g	3 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	80 g	Fermentis

Notatki

- Agua se agrego 3ml de acido fosforico
28 sty 2022, 17:07