

TROPICAL LAGER 12 BLG 25L

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **14.7**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.25 kg (65.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (11.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.5 kg (23.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	1 min	16.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BAVARIAN LAGER M76 Mangrove Jack's	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's