

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 |