

# Tropical Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium 2-2,5 Weyermann	2 kg (30.8%)	82.23 %	2
Ziarno	Pilzneński Barke 2,5-4,5 Weyermann	2 kg (30.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny 3-5 Weyermann	1 kg (15.4%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski Barke 17-22 Weyermann	1 kg (15.4%)	78 %	20
Ziarno	Whisky Light 20ppm Castle Malting	0.5 kg (7.7%)	78 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka granulata	10 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	lunga granulata	10 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Enigma granulata	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma granulata	10 g	1 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis
---------------	-------	-------	------	-----------