

Tropical Lager Lemon Boys 12

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.4 kg (81.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.6 kg (14.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.15 kg (3.6%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 40 g | 10 min | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|----------------|
| m76 | Lager | Suche | 10 g | mangroves jack |