

żytni lager NZ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **9.3**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (20.8%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (10.4%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.4 kg (8.3%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	12.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %

Drożdże

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

lager	Lager	Gęstwa	400 ml	ja
-------	-------	--------	--------	----