

## 1st lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 15 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia           | 10 g  | 10 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia           | 10 g  | 5 min  | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Notatki

- Burzliwa 7-8dni temp 11°  
Cicha 14 dni temp 4°  
Lagerowania 14 dni 1°  
10 mar 2022, 09:26