

#27Pseudo Jasny Lager

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Pilsner (6row)	5 kg (87.7%)	78 %	3.5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Castlemalting - Melanoidowy	0.2 kg (3.5%)	78 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	3.3 %
Na zimno	Hallertau Spalt Select	20 g	3 dni	3.4 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik Lutra	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Fermentowanie 1bar	0 g	Fermentacja burzliwa	4 dni
Inne	Fermentowanie 1,2bar + chmiel na zimno	0 g	Fermentacja cicha	3 dni