

# American Belma Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2.1 kg (72.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.4 kg (13.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Rice, Flaked         | 0.4 kg (13.8%) | 70 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | belma USA | 12 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | belma USA | 13 g  | 3 min  | 11.5 %     |
| Na zimno                  | belma USA | 25 g  | 3 dni  | 11.5 %     |