

American Lager #135

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **49.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	4.4 kg (88%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - zakwaszający	0.3 kg (6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	100 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Brewferm Hop Extract citrulicious	20 g	Fermentacja cicha	14 dni