

American Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **102.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **102.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.2 kg (28.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (4.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Pacific	50 g	5 min	3.1 %
Gotowanie	citra	30 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	5.8 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	8.5 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------