

## American Lager 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (83.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (8.3%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 30 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Cascade  | 10 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Summit   | 10 g  | 15 min | 17 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Cascade  | 10 g  | 0 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Summit   | 10 g  | 0 min  | 17 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 20 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 20 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Summit   | 20 g  | 7 dni  | 17 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |