

# American Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wsładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt                              | 2.5 kg (67.6%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Castlemalting | 0.5 kg (13.5%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Steinbach wiedeński                              | 0.4 kg (10.8%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carapils                          | 0.3 kg (8.1%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra CP | 10 g  | 60 min | 13.9 %     |
| Gotowanie | Citra CP | 10 g  | 15 min | 13.9 %     |
| Na zimno  | Sabro CP | 100 g | 3 dni  | 16.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Woda RO:kran 1:1  
zacieranie 16.5L -> kwas mlekowy 1.5ml  
wsładzanie 8L -> kwas mlekowy 1.5  
22 cze 2024, 17:14