

## American Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- 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         | 4.5 kg (75%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC       | 0.25 kg (4.2%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 0.7 kg (11.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (5%)    | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.25 kg (4.2%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum    | 28 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Tradition | 25 g  | 15 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Cascade   | 20 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Summit    | 40 g  | 14 dni | 17 %       |

### Drożdże

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