

# American Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	45 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	60 g	80 min	1 %
Gotowanie	Zeus	15 g	80 min	1 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 18 dni  
Fermentacja cicha 0 st. 18 dni  
*6 mar 2018, 14:34*
- Zacieranie:  
64 st. 20min  
72 st. 40min  
78 st.  
*6 mar 2018, 14:39*