

## American Lager (skórka cytryny)

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 4.5 kg (95.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.3%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 5.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra             | 25 g  | 5 min  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|-------|-------|--------------|
| W 34/70 Gozdawa | Lager | Suche | 23 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                  | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | suszona skórka cytryny | 20 g  | Gotowanie | 20 min |