

Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **6.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.46 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale	2 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Crystal 150 Castle Malting	0.3 kg (5.8%)	--- %	150
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Azacca	10 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	5 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	1 min	10.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min