

Lager AnSu

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **58.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	50 g	60 min	2.4 %
Gotowanie	Lubeld	25 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Spalt	25 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO Lager	Lager	Suche	11.5 g	Browin