

## Lager apo

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **Premium American Lager**

### 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (87.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30    | 0.3 kg (5.3%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat Malt | 0.1 kg (1.8%) | 85 %       | 89  |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.3 kg (5.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g  | 10 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| S23   | Lager | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 2.5 g | Gotowanie | 15 min |