

Lager II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.7 kg (91.9%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4.3 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.3 %
Whirlpool	Marynka	5 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	Saaz pl	5 g	10 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz pl	5 g	10 min	4.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	260 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirloc	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Dodalem 2l wody do brzeczki na 10min gotowania
22 lut 2025, 09:20