

Lager weselny

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.8**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **53C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	4.7 kg (77%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Castle Malting Wiedeński	0.7 kg (11.5%)	80 %	6
Ziarno	Castle Malting Monachijski 25	0.7 kg (11.5%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	5 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	45 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast Labs