

letni lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **9 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **9 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.57 kg (86.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.38 kg (9.2%)	80 %	16
Ziarno	karmelowy	0.1 kg (2.4%)	70 %	30
Ziarno	zakwaszający	0.06 kg (1.5%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	50 ml	White Labs
---------------------------------	-------	--------	-------	------------