

My First Under Pressure Lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **6.8**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC	2.75 kg (51.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Red Ale Strzegom Wiking	0.46 kg (8.7%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.03 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	1.06 kg (20%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinok pl	18 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny (szyszki)	20 g	10 min	5 %
Na zimno	Nelson Sauvín NZ	33 g	---	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	0.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min