

## Prosty Górny Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum            | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 1 min  | 4 %        |
| Na zimno                  | Sybilla           | 40 g  | 3 dni  | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 9.5 g | Fermentis    |

### Notatki

- Puste, niezbyt ciekawe. Aromat chmielowy całkiem przykryty przez przykre aromaty, prawdopodobnie pochodzące z infekcji lub z wody kiepskiej jakości.  
20 lis 2018, 00:54