

## SOBIESKI LAGER

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **9.7**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2.5 kg (37.9%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.2 kg (18.2%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 2.5 kg (37.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.2 kg (3%)    | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt      | 0.1 kg (1.5%)  | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Zakwaszający                | 0.1 kg (1.5%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | Perle   | 12 g  | 0 min  | 7 %        |
| Gotowanie | Lomik   | 10 g  | 5 min  | 3.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 216 ml | Fermentum Mobile |