

# Weselny lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66 L**
- Całkowita objętość zacieru **88 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **82.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	15 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	7 kg (31.8%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %
Gotowanie	Magnat	50 g	10 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	100 g	0 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M36	Ale	Gęstwa	600 ml	Dom