

## 02. "Dark Lager" - American Lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM ---
- Styl **Dark 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 brzożki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	30 ml	White Labs

### Notatki

- uwarzone 21-11-2015r.  
31 paź 2020, 11:38