

## #10 Polish Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **8.1**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (71.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (20.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.5%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Octawia	35 g	40 min	7.8 %
Gotowanie	Puławski	35 g	20 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Lager	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 20/03/2017: Gęstość 12BLG  
02/04/2017: Gęstość 2BLG  
22 mar 2017, 06:57