

#16 Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	700 ml	-

Notatki

- Zadanie starteru 01.05.2021r 11:30
2 maj 2021, 13:12