

#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