

#60 American Strong Lager

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Styrian Golding	5 g	60 min	3.6 %
Whirlpool	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5.25 g	Zacieranie	60 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja 12°C
3 Dni 20°C (przerwa diacetylowa)
2 miesiące lagerowanie 1.66C (w kegu)
21 sty 2022, 11:24
- Woda do zacierania 26L na 5kg słodu.
OG po zacieraniu 1.051
Nie robiłem wyśładzania.
Chłodzenie w 7 minut i 30 sekund z 100°C do 22°C.
Po 16 minut 30 sekund schłodzono do 10°C.
OG 1.059
wyszło 19.8L
30 sty 2022, 13:49
- Efektywność według: <https://www.brewersfriend.com/brewhouse-efficiency/>
Weight: 5 kgs
Gravity at 100% Efficiency: 1.077 - max
Gravity at 75% Efficiency: 1.058
* Efficiency: 76.43%
Points / Pound / Gallon (ppg): 28.3
1 lut 2022, 12:12
- Po 3 tygodniach fermentacji OG 1.030 przed korekcją.
Po korekcji 1.012.
piwo złane wyszło 16L do wiadra na chichą w temp pokojowej ok 18°C.
Po 2 dniach złane do kega. Og po korekcji 1.012
18 lut 2022, 20:38