

#71 "lagerowe" otwarcie sezonu

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	13.5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	13.3 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	---

Notatki

- Blg 11.
25 L
Tabletka wirflock na klarowanie.
14 paź 2022, 22:39
- Data warzenia: 13.10.2022.
Zacieranie 35 minut
Gotowanie 40 minut
16 paź 2022, 18:09
- Zlane 4.11.2022 na cichą.
4 lis 2022, 23:27