

#72 Single hop european lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **49 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **70 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	50 g	10 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale w34/70	Lager	Płynne	2200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Tabletki wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzenie danie: 28.12.2022
Woda do zacierania 54L (34cm)
Do "wysładzania" 4L
Finalnie wyszło 49L (w tym 2L starter)
29 gru 2022, 00:34