

## #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