

American Lager 10.03.2022

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **48**
- SRM **5.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7.5 kg (76.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (15.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carahell | 0.8 kg (8.2%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 28.3 g | 40 min | 26.1 % |
| Gotowanie | Loral | 30 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Saaz | 40 g | 10 min | 3.4 % |

Drożdże

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