

American Lager

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1.5 kg (13%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (3.5%)	79 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (1.7%)	58.7 %	6