

American Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **102.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **102.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 12 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5.2 kg (28.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (4.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 100 g | 60 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Pacific | 50 g | 5 min | 3.1 % |
| Gotowanie | citra | 30 g | 5 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 5 min | 8.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 400 ml | Fermentis |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|