

## American Lager 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Gotowanie	Summit	10 g	0 min	17 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Summit	20 g	7 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile