

# American Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **2.5**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt   | 3.35 kg (77%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (11.5%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked           | 0.5 kg (11.5%) | 70 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 20 g  | 60 min | 9.4 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ   | Nazwa       | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-------|-------------|-------|-------------------|-------|
| Ziolo | Ginger Root | 70 g  | Fermentacja cicha | 9 dni |
| Ziolo | mint        | 10 g  | Fermentacja cicha | 9 dni |