

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 |