

# American Lager 2021

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **7.5**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Eraclea 2,5-4,5 Weyermann	5 kg (71.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny 3-5 Weyermann	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit 45-55 Castle Malting	1 kg (14.3%)	77 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7 USA	10 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Azacca USA	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Strata USA	10 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Idaho 7 USA	20 g	15 dni	12.1 %
Na zimno	Azacca USA	20 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Strata USA	20 g	5 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis