

American Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	25 g	50 min	5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	75 g	30 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
california lager	Ale	Gęstwa	1000 ml	MJ