

American Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Souflett | 4 kg (56.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Wiedeński Malteurop | 1 kg (14.1%) | 79 % | 8 |
| Dodatek | Corn, Flaked | 0.5 kg (7%) | 80 % | 2 |
| Dodatek | Rice, Flaked | 0.3 kg (4.2%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Oat, Raw | 1 kg (14.1%) | 60.9 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.3 kg (4.2%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Crystal | 50 g | 45 min | 2.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 30 min | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |