

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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj 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