

# American Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (67.6%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Castlemalting	0.5 kg (13.5%)	80 %	20
Ziarno	Steinbach wiedeński	0.4 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra CP	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra CP	10 g	15 min	13.9 %
Na zimno	Sabro CP	100 g	3 dni	16.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Woda RO:kran 1:1  
zacieranie 16.5L -> kwas mlekowy 1.5ml  
wystadzanie 8L -> kwas mlekowy 1.5  
22 cze 2024, 17:14