

American Lager

- Gęstość **10.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.35 kg (87%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karamel Pils Steinbach | 0.5 kg (13%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 1 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------|-------|-------|-------|--------------|
| brewferm | Lager | Suche | 12 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------|-------|------------|--------|
| Inne | ryż | 500 g | Zacieranie | 45 min |