

# American Lager

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **60 C**, Czas **600 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	25 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Płynne	40 ml	Wyeast Labs