

American Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (38.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	10 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bulldog B23 steam lager	Lager	Suche	10 g	---