

# American Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **California Common Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Summit	40 g	14 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile