

# American Light Lager

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **62**
- SRM **3**
- Styl **Lite American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1.3 kg (55.3%)	79 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.6 kg (25.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (10.6%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	25 g	35 min	4.9 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's