

Americanos Lageros

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	1 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.1 kg (2%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	25 min	10 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	25 min	17.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	15 min