

# Amerykan polish lager

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.3**
- Styl **Lite American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (77.8%)	80 %	4
Ziarno	słód Karamel Pils	0.5 kg (11.1%)	80 %	---
Ziarno	ryż biały	0.5 kg (11.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	2 min	4 %
Na zimno	Marynka	5 g	2 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	5 g	2 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-05	Lager	Gęstwa	100 ml	---