

Amerykański Lager Pre

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (39.3%)	80 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	1.55 kg (26.5%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	40 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Vanguard	10 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	70 min	4 %
Gotowanie	Mount Hood	5 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Vanguard	5 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vanguard	15 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	15 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	115.79 ml	---