

# Amerykański Lager

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (84.5%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (14.1%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.1 kg (1.4%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	0 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.6 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.6 %

## Drożdże

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

Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	500 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min