

Bursztynowy Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (25%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 15 min | 6.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 5 min | 6.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Czech Pilsner | Lager | Suche | 20 g | Gozdawa |