

## Chmielowe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **6.9**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (89.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.4 kg (7.1%)	79 %	7
Ziarno	cystal medium crisp	0.2 kg (3.6%)	71 %	270

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.7 %
Whirlpool	Chinook	10 g	20 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	14.2 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	14.2 %

### Drożdże

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

Lallemand LaBrew Diamond Lager	Lager	Suche	11 g	Lallemand
-----------------------------------	-------	-------	------	-----------