

# Chmielowy lager

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **127**
- SRM ---
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wiedeński	5 kg (100%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	30 g	15 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle S-33	Lager	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	400 g	Zacieranie	---