

# Dark Lager

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM ---
- Styl **Dark American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (100%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- FERMENTACJA BURZLIWA  
Od 29.03-03.04 piwo stało w piwnicy - 9-12C  
Od 03.04-10.04 piwo stało w mieszkaniu 20-23C

FERMENTACJA CICHA  
Od 10.04-15.04 piwo stało w mieszkaniu 20-23C  
Dodane 30g Tomahawk

BUTELKOWANIE  
Zabutelkowane 15.04. Dodane 105g glukozy rozpuszczonej w 750ml podgrzanej wody.

LEŻAKOWANIE  
Od 15-17.04 na balkonie, 17.04 przeniesione do piwnicy.  
19 kwi 2016, 09:57