

desitka

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (25%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	saaz	15 g	60 min	4.12 %
Gotowanie	saaz	15 g	30 min	4.12 %
Gotowanie	saaz	20 g	5 min	4.12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	Fermentis