

Dzien Niepodległości

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **14 min**
- Temp **62 C**, Czas **34 min**
- Temp **72 C**, Czas **34 min**
- Temp **78 C**, Czas **14 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **14 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **34 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **34 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **14 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.35 kg (27.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3.45 kg (69.7%)	81 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.147 kg (3%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Laola	20 g	40 min	1 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Pulawski	30 g	10 dni	7.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzenie 16.11.2019 temperatura fermentacji burzliwej 18 stopni.
16 lis 2019, 22:50