

# EL-DO-Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **70**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale ale® Weyermann®	5 kg (100%)	--- %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	20 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	20 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	50 g	5 min	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafLager E-30	Lager	Suche	11 g	---

## Notatki

- Drożdże lagerowe w temp +20  
16 sty 2025, 08:57