

# Fake Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (95.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Ale	Gęstwa	50 ml	---