

# First Lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **53**
- SRM **3.7**
- Styl **Vienna 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (87.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.5%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	21 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safelager W34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Fermentacja w 10C. Burzliwa ok 3 tyg, cicha ok 4tyg.  
Rozlew na 2.2.  
1 wrz 2020, 14:07