

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