

# INDIA PALE LAGER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (56.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7%)	77 %	26
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (8.5%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Whirlpool	Cascade PL	100 g	0 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis