

jasne

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1320 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **787.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1012.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **787.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **757.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1320 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 225 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | eqanot | 500 g | 90 min | 13 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 1500 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-------|-------|--------|--------------|
| lager fermentation | Lager | Suche | 1000 g | Lallemand |