

Jasny Lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **12.2**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 3 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |