

jezioro dywickie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **44.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	20 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	16.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre