

## Koncerniak Pioter company

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (100%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	8 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-189	Lager	Płynne	160 ml	---