

Lager#1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **9.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (68.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (4.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (13.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (13.7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 90 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 40 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 60 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |