

Lager #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **210 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **241.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **166.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **211.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **166.5 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **120 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **241.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	40 kg (88.9%)	80 %	3.7
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (11.1%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	300 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	100 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Marynka	100 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	100 g	Fermentis