

## Lager #1

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **6.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **190 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **199.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **224.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **169.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **215.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **169.9 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **100.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **224.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	40 kg (88.3%)	80 %	3.7
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (11%)	85 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (0.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	90 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	200 g	15 min	7.8 %

### Drożdże

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