

Lager #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **6.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **157.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **202.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **157.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **112.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **224.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	30 kg (66.7%)	80 %	3.7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (11.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	200 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade PL	200 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	300 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	300 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	200 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	El Dorado	300 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	3000 ml	Fermentis