

## Lager #3 american

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **432 L**
- Całkowita objętość zacieru **567 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **432 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **325.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	105 kg (77.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	25 kg (18.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (3.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	150 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	150 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	600 g	10 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	600 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	1000 g	3 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	1000 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
namysłów	Lager	Gęstwa	10000 ml	---