

## LAGER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **6.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (11.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sladek	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	15 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm lager	Lager	Suche	11 g	---