

# Lager

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **9.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **82.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **110 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **82.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **71.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	18 kg (65.5%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	5 kg (18.2%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Castlemalting crystal	1 kg (3.6%)	80 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (3.6%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	300 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	200 g	15 min	4.5 %