

Lager

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **54.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wyszładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (23.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	70 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa glw35	Lager	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Warka: 03/03/2021
Dolna fermentacja, 13°C
4 mar 2021, 18:07