

## lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (35.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (39%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.22 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (17.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	własny	30 g	5 min	2.6 %
Whirlpool	własny	70 g	10 min	2.6 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Suche	13 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	odżywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	5 min