

Lager angielski

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking - pilzneński | 4.6 kg (85.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (9.3%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---|-------|--------|------------|
| Gotowanie | gorzyczny Marynka - szyszki własny zbiór | 25 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | aromatyczny East Kent Goldings - szyszki własny zbiór | 100 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |