

## 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