

## Lager B 1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **6.3**
- Styl **Dark American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | PALE ALE/PILS<br>BYDGOSZCZ     | 5 kg (83.3%)  | 82 %       | 4.8 |
| Ziarno | MONACHIJSKI typ I<br>BYDGOSZCZ | 0.5 kg (8.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | KARMELOWY<br>CRYSTAL 60 EBC    | 0.5 kg (8.3%) | 80 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do                     | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                    | Saaz (Czech<br>Republic) | 35 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec<br>gotowania) | Saaz (Czech<br>Republic) | 15 g  | 15 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec<br>gotowania) | Puławski                 | 16 g  | 15 min | 8.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium                          |
|---------------|-------|--------|--------|---------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentis Division<br>of S.I.Lesaffre |