

# Lager górnej fermentacji

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.6 kg (90.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (9.6%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	50 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	20 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min