

## lager-kowalski\_v2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **5.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	5 Barke Pilzneński	5 kg (36%)	81 %	3
Ziarno	1 Weyermann - Carapils	0.5 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	2 Orkiszowy Weyermann - Spelt Malt	2 kg (14.4%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	2 Barke Monachijski	4 kg (28.8%)	80 %	20
Ziarno	5 Barke Pilzneński	0.7 kg (5%)	81 %	3
Ziarno	3 Płatki pszeniczne	1 kg (7.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	100 g	30 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis