

# lager-kowalski

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **70.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12.4 kg (83.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (10.1%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	90 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Ella (AUS)	33 g	50 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	30 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	10 min	16.3 %
Na zimno	citra	30 g	7 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis