

lager na ameryce

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4.5 kg (90%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (10%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 15 min | 12.1 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 2 min | 12.1 % |