

## Lager niemiecki ryżowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilznieński	3.6 kg (67.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - zakwaszający	0.2 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (18.9%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	aromatyczny Hallertau - szyszki własny zbiór	100 g	5 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	5 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis