

# Lager Orkiszowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Orkiszowy - Spelt Malt	2.5 kg (42.4%)	81 %	6
Ziarno	Crystal 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- lunga do kotła przy 82C  
50g Saaz'u na chłodzenie  
Whirfloc na ostatnie 15 min gotowania  
*6 mar 2019, 01:21*