

## Lager pszenica

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **96 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (25%)	85 %	5
Ziarno	Pilznieński	15 kg (62.5%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	7.9 %
Gotowanie	Marynka	60 g	20 min	7.9 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	10 min	18.1 %

### Notatki

- 55L na wystadzanie + 5L na zalanie,  
50L na zacieranie (z sódem 75l)

wyszło 85-90L brzeczki (zamiast 110L )  
15 sty 2023, 09:33