

# Lager Sierpniowy 2022

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.9**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **49 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **34.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (25%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Perle	35 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Magnat	30 g	20 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	40 g	Gozdawa