

Lager Slaciński 25

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	4.13 kg (60.9%)	95 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1.82 kg (26.8%)	80.5 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.83 kg (12.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	22.5 g	90 min	8 %
Gotowanie	Premiant	22.5 g	45 min	8 %
Gotowanie	Zatecki czerwieniak	22.5 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lager ms 35	Lager	Suche	18.75 g	Lager