

# Lager Sudecki

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **111**
- SRM **6.8**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	LUNGA na FWH	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	45 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast Labs