

## Lager szwabski od szwabów 22-10-2020 r.

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.6%)	70 %	22
Ziarno	zakwaszające weyerman	1 kg (23.3%)	70 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (23.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (11.6%)	75 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (7%)	70 %	15
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (23.3%)	75 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	40 g	20 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	60 g	5 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	---------	-------------