

Lager test

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **43**
- SRM ---
- Styl **Standard American 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony JASNY	3.4 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	70 g	14 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale