

## lager

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 2 kg (57.1%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (28.6%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Rice, Flaked                | 0.2 kg (5.7%) | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (8.6%) | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 40 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 10 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra                  | 10 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Gotowanie                 | Magnum                 | 5 g   | 40 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Tradition              | 10 g  | 40 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 4 g   | Fermentis    |