

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