

# Lagerback

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	3.2 kg (82.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Caramalt Fawcett	0.1 kg (2.6%)	77 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszka	20 g	50 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum szyszka	20 g	5 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar lagery	Lager	Suche	11 g	Lallemand