

# 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    |