

# Lagerek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **11.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## 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**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (11.4%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg (11.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (11.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (11.4%)	81 %	53
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (54.5%)	80 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	40 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre