

# lagerek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **5.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	70 %	4
Ziarno	cookie strzegom	0.5 kg (9.1%)	70 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	junga	15 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	junga	30 g	0 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Ale	Suche	23 g	saflager

## Notatki

- do 30 litrów wody wrzuciłem 5,5 kg słodów. Zacieranie ponad godzinę w 65 stopniach. Wygrzew do 72 stopni i wyjęcie worka ze słodami. Gotowanie 70 minut. Wyszły 22 litry 12,2 brix.

Warka rozlana na 2 10cio litrowe. Jedna 10 z szyszką saaz na zimno, około 60 gramów.  
2 lut 2020, 15:50