

## Lagerowaty #1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **13 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **-1.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.9 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (13.5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.3 kg (8.1%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	20 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	15 min	6.9 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	5 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis
Rehydratyzowane				