

## lagi

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **7.4**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński  | 4 kg (64.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (32.2%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Carahell    | 0.21 kg (3.4%) | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral               | 15 g  | 60 min | 14.3 %     |
| Gotowanie | Hallertau             | 30 g  | 20 min | 2.6 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Na zimno  | Hallertau             | 20 g  | 7 dni  | 4.5 %      |
| Na zimno  | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 7 dni  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                               |       |        |       |            |
|-------------------------------|-------|--------|-------|------------|
| WLP840 - American Lager Yeast | Lager | Płynne | 50 ml | White Labs |
|-------------------------------|-------|--------|-------|------------|