

Łagier 100l

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **2.8**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **95 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **99.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **109.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **78.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **109.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 15.5 kg (100%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 33 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 33 g | 10 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Lallemand |
| w 34/70 | Lager | Suche | 20 g | gozdawa |