

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
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj 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