

# Litewski Lager w myśli prawa Reinheitsgebot

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jeczmienny jasny	5 kg (100%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	65 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	14 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	112.9 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Piwo robione w myśli czystości piwowarskiej Reinheitsgebot. Po przelaniu 7 litrów piwa, dolałem 13 litrów zimnej wody. Piwo po schłodzeniu otrzymało drożdże, po czym zostało przeniesione do temperatury 20+/- stopni aby szybciej rozpoczęły swoją pracę na 24h.  
28 paź 2018, 21:12