

Medium-Strong Lager

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (95.2%)	82 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (4.8%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	25 min	4.5 %