

# Mistrzowski Lager

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **7.2**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (61%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.5 kg (30.5%)	82 %	14
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.1%)	73 %	80
Ziarno	Acid Malt	0.07 kg (1.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	21.5 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	14.5 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	222 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 18 dni w 9/10°C  
Lagerowanie 21 dni  
20 mar 2018, 23:54