

Moje polskie 10 Blg

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (96.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 20 min | 8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |