

# My First real Lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **5.9**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC	4.05 kg (80.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Red Ale Strzegom Wiking	0.5 kg (9.9%)	75 %	70
Ziarno	STRZEGOM CAMEL PALE	0.5 kg (9.9%)	77 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	31 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight USA	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinok pl	10 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min