

My lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Słód monahijski Viking	1 kg (20%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny - szyszki	50 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	6.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Gotowanie	60 min