

## New wave lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **5.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (6.5%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	5 min	15 %

Whirlpool	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Chinook	20 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Whirlpool	Jarrylo	17 g	5 min	15 %
Na zimno	Mandarina bavaria	30 g	3 dni	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

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