

# Owiany Lager (polski chmiel)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **7.3**
- Styl **Lite American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.12 kg (86.2%)	80 %	4.5
Ziarno	Płatki owiane	0.15 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.03 kg (2.3%)	70 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	2 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	lunga	2 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Whirlpool	lunga	5 g	0 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	5 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	1 g	Gotowanie	10 min