

Pale Lager V2.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **6.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **74.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **98.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malt Pilsen	20 kg (81%)	--- %	5.1
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (2%)	74 %	79
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (2%)	72 %	236
Ziarno	Oats, Flaked	2.2 kg (8.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	70 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	La Union	60 g	3 min	3.3 %