

Pierwszy lager #15 i #16us05

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	85 g	40 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	30 g	Fermentis

Notatki

- 19,03 warzenie wyszło 23litry 12,5 blg
1 piwo Lager w34/70 zadane 21.03 7,2 stC 24 .03 jest piana pracuje
oraz 17litrów 11blg zadane 20.03 US-05 w temperaturze 17stC pracuje juz od rana 20,03
zakapslowane ale 12,04 zeszło do 2blg dodano witamine c , ładnie pachnie, ładnie wygląda ale lekko
kwaśnie może za dużo tej witaminy
Lagera rozlałem 31.05 zeszło do 2,5 blg, dałem 2,9 cukru na butelkę
21 mar 2024, 16:46