

## Pierwszy lager

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **2.2**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.7 kg (50%)	78 %	7
Cukier	Gozdawa	1.7 kg (50%)	--- %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	11.5 g	---