

## Pierwszy lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (89.4%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10.6%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand