

# Pieski Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **5.3**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **31 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	BULLDOG Premium Lager	1.75 kg	100 %	8
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony w syropie JASNY	1.7 kg	100 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	6 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Słód Carapils (R) 3-5 EBC Weyermann (R)	330 g	Gotowanie	25 min

## Notatki

- Przepis oparty na ekstrakcie chmielonym BULLDOG Lager brew kit 1.75 kg.  
25 lut 2015, 13:05
- Podgrzewamy wodę (10 litrów) do 66 stopni i moczymy w niej słód Carapils (330gram) w siateczce muślinowej przez 25min.  
25 lut 2015, 13:05
- Dodajemy ekstrakt słodowy jasny i doprowadzamy do wrzenia.  
25 lut 2015, 13:12
- Dodajemy chmiel Saaz 30g i gotujemy 6 min.  
25 lut 2015, 13:12
- Przelewamy brzezki do fermentora usuwając chmieliny.  
25 lut 2015, 13:17
- Dodajemy do fermentora brew kit i uzupełniamy zimną wodą do 22 litrów.  
25 lut 2015, 13:17
- Gdy brzezka osiągnie temperaturę poniżej 30 stopni dodajemy zrehydratyzowane drożdże Saflager W 34/70.  
25 lut 2015, 13:21