

## PL-US Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (56.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.2%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	8.6 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	8.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile