

# Polish Lager 12 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	8 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	8 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	7 min	3.7 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Starter drożdżowy (z wykorzystaniem ok 100ml "Ekstrakt Słodowy Pilzneński Bruntal") wykonany na 1 dzień przed zadaniem i intensywnie natleniany.  
16 lut 2021, 13:44