

Polish Lager 12blg

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (85.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.75 kg (14.3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 7 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 31.25 g | 7 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 41.25 g | Fermentis |