

Polski Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- 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 **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**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (16.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 dni | 4 % |

Drożdże

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