

## Polski lager

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński  | 3.6 kg (85.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (14.3%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka           | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| w34/70 | Lager | Suche | 12 g  | ---          |