

Polski Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.2 kg (83.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.15 kg (3.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (13%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lubelski BA | 30 g | 30 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 2 min | 7.1 % |
| Na zimno | Amora Preta HB | 100 g | 2 dni | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Lallemand - diamond lager | Lager | Suche | 11.5 g | Lallemand |

Notatki

- Woda RO modyfikowana kwasem mlekowym
16 paź 2022, 11:31