

## Polski Lager

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **2.5**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **700 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **735 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **885.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **480 L**
- Całkowita objętość zacieru **640 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **480 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **565.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **885.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 160 kg (100%) | 80.5 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 700 g | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 500 g | 15 min | 4 %        |