

# Polski lager Puławski Lembarg

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (89.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	23 g	65 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	35 g	1 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lalemand lager	Lager	Suche	11 g	---

## Notatki

- mokra szyszka  
4 lis 2024, 11:50