

Potrzezanowski lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **71.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **89 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **71.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **47.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.5 kg (59%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (19.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian eureka	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	200 g	15 min	3.1 %
Gotowanie	styrian cardinal	50 g	60 min	8.5 %