

## Prosty Górny Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	1 min	4 %
Na zimno	Sybilla	40 g	3 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.5 g	Fermentis

### Notatki

- Puste, niezbyt ciekawe. Aromat chmielowy całkiem przykryty przez przykre aromaty, prawdopodobnie pochodzące z infekcji lub z wody kiepskiej jakości.  
20 lis 2018, 00:54