

## Prosty lagerek do chłania

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.7 kg (95%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Puławski	20 g	20 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	10 min	4.3 %
Whirlpool	Puławski	60 g	10 min	4.3 %