

# SOBIESKI LAGER

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **9.7**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (37.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.9%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (1.5%)	74 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	Perle	12 g	0 min	7 %
Gotowanie	Lomik	10 g	5 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	216 ml	Fermentum Mobile