

# Springbok Lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (28.2%)	81 %	5
Ziarno	Crisp - Light Munich Malt	3.6 kg (50.7%)	82 %	14
Ziarno	Crisp Dark Munich Malt	0.726 kg (10.2%)	72 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.771 kg (10.9%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	40 g	60 min	3 %
Gotowanie	Southern Brewer	40 g	20 min	5.6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	10 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	Fermentis