

# Star City Blonde lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **13**
- SRM **3**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.7 L**

## Kroki

- Temp **67.8 C**, Czas **45 min**
- Temp **64.4 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64.4C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67.8C**
- Wyszadzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	0.45 kg (14.2%)	95 %	4
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.45 kg (14.2%)	95 %	6
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	0.35 kg (11.1%)	78 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	0.33 kg (10.5%)	80.5 %	4
Dodatek	Rice, Flaked	0.45 kg (14.2%)	70 %	2
Dodatek	Corn, Flaked	0.45 kg (14.2%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.23 kg (7.3%)	77 %	26
Cukier	Corn Syrup	0.45 kg (14.2%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5.95 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10.21 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	14.46 g	15 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.34 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	extra light dme	453.59 g	Gotowanie	35 min
Klarowanie	Irish Moss	14.17 g	Gotowanie	15 min
Inne	Yeast Nutrient	28.35 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	orange peel	56.7 g	Gotowanie	7 min
Inne	corn syrup	453.59 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- O.G 1043, Pitch Yeast, 1 pk at 60 f ambient air 40 degrees. Ferment for 3 1/2 days on 5th day, check gravity 1,006 transfer to Cubinator add 4.75 oz's of corn sugar diluted with 2/3 c. of water. Put container in fridge for beer conditioning & carbonation for 6 - 8 wks. fridge temp 36-40 f.  
22 wrz 2017, 21:59